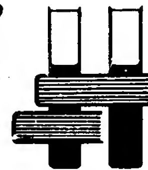
# تاریخ

## کھانا اور کھانے کے آداب

ڈاکٹر مبارک علی

فکشن ہاؤس



۱۸- مزنگ روڈ، لاہور

نام کتاب = تاریخ، کھانا اور کھانے کے آداب

پبلشرز = فکشن ہاؤس

18 مزنگ روڈ لاہور فون 7237430، 7249218

کمپوزنگ = غالب کمپوزرز لاہور فون 7572642

پرنٹرز = زاہد بشیر پرنٹرز لاہور

سرورق = ریاظ

اشاعت اول = 1995

قیمت = 80

# فہرست


| | |
|---|---|
| پیش لفظ | 5 |
| 1- تعارف | 7 |
| 2- کھانے کی دریافت | 19 |
| 3- کھانے کے آداب | 49 |
| 4- دعوتیں | 69 |
| 5- مہمان نوازی اور لنگر خانے | 91 |
| 6- آج کی دعوتیں | 97 |
| 7- اختتامیہ | 103 |
| کتابیات | 107 |

# پیش لفظ

سیاسی و فکری تاریخ کے بعد میری دلچسپی اب سماجی اور ثقافتی تاریخ میں بڑھتی جارہی ہے اور دیکھا جائے تو اس کا تعلق بھی انسانی فکر کے ارتقاء سے ہے کھانوں اور کھانے کے آداب سے انسانی معاشرے اور اس کی بدلتی ہوئی ذہنیت کا پتہ چلتا ہے۔ ان موضوعات پر اب تک اردو میں بہت کم لکھا گیا ہے اس لئے امید کرتا ہوں کہ یہ کتاب تاریخ کو نئے انداز میں سمجھنے کا ذریعہ ہوگی۔ اور معاشرے میں طبقاتی شعور کو بھی ابھارے گی۔ میں خصوصیت سے اپنے ساتھی فاروق صاحب کا ممنون ہوں کہ جنہوں نے آج کل کی دعوتوں پر اپنے مشاہدات بتا کر آخری باب کے تحریر کرنے میں مدد دی۔

مبارک علی

۱۹۹۴ء' لاہور

# تعارف

کھانے نے انسانی زندگی میں ابتداء ہی سے اہم کردار ادا کیا ہے' کیونکہ اس پر اس کی زندگی اور نشوونما کا انحصار ہوتا ہے۔ اس لئے انسانی تاریخ کا شکاری عہد ہو' یا زراعت و کاشتکاری اور یا سائنس و ٹیکنالوجی کا زمانہ اس کی بنیادی ضرورت غذا رہی ہے جس کے حصول کے لئے وہ جدوجہد کرتا رہا ہے۔ مشہور ماہر علم بشریات لیوی اسٹراؤس کے بقول انسان کی تاریخ کو غذا کے حساب سے تین ادوار میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔ ابتدائی زمانہ کہ جس میں وہ چیز کو کچا کھاجاتا تھا۔ پھروہ زمانہ آیا کہ آگ کو دریافت کیا گیا اور گوشت و دوسری اشیاء کو بھون کر کھانے لگا۔ تیسرے عہد میں انسان نے انہیں چیزوں کو ابال کر کھانا سیکھا۔ ان تینوں مرحلوں میں انسانی تہذیب کی ترقی کا پتہ چلتا ہے کہ جیسے جیسے وہ اپنی غذا کو بہتر اور خوش ذائقہ بناتا چلا گیا' اسی طرح اس کی جسمانی اور ذہنی حالت پر اس کا اثر پڑتا چلا گیا۔

کھانا تہذیب و تمدن کی علامت ہے' اور انسانی زندگی میں اس کی بڑی اہمیت ہے کہ کیا کھانا چاہیے؟ کیسے کھانا چاہیے؟ اور کھانے کو کس طرح تیار کرنا چاہیے؟ اور کیسے پیش کرنا چاہیے؟ انہیں وجوہات کی بناء پر کھانے کے آداب کی ابتداء ہوئی اور اب کھانا کھانے کے طریقے کو دیکھ کر کسی معاشرہ کی تہذیب و تمدن اور ذہنی ترقی کے

بارے میں رائے دی جاسکتی ہے۔

چونکہ کھانے کا تعلق انسانی جسم سے ہے۔ اس لئے اس بات کو ضروری سمجھا جاتا رہا ہے کہ پرخوری نہ ہو' زیادہ کھانے کو بدنیتی' ہوس اور ندیدہ پن کہا جاتا ہے۔ صرف انسان کا ابتدائی دور یعنی شکاری زمانہ ایسا تھا کہ جس میں انسان اپنی بھوک سے زیادہ کھاتا تھا' اور اس کی وجہ یہ تھی کہ ایک تو گوشت کو محفوظ نہیں رکھا جاسکتا تھا دوسرے اس کو یقین نہیں ہوتا تھا کہ دوسرے دن اسے شکار بھی میسر آئے گا یا نہیں' اس لئے اس دور میں اس کے کھانے کے اوقات بھی نہیں تھے' اس کا انحصار شکار کی حصول یابی پر تھا۔ لیکن زراعتی عہد میں جب گوشت کے ساتھ ساتھ اناج اور سبزی وافر مقدار میں ہوگئی تو غیر یقینی کیفیت دور ہوگئی' زائد مقدار میں غذا کی موجودگی نے اس کے کھانے کے اوقات بھی متعین کردیئے۔

لیکن انسانی معاشروں میں اس بات کا ہمیشہ خیال رکھا گیا کہ غذا اس کے جسم کو بدصورت' بے ڈول اور بھدا نہ کردے۔ کیونکہ اولین دور میں اسے اپنی غذا کے حصول کے لئے اس قدر جدوجہد کرنی پڑتی تھی کہ اس کے جسم پر زائد گوشت اور چربی نہیں رہتی تھی۔ مگر جب زائد غذا ہوئی اور معاشرے میں محنت کرنے والوں اور ذہنی کام کرنے والوں کے درمیان تفریق ہوئی تو اس وقت وہ لوگ جو کہ محنت و مشقت نہیں کرتے تھے ان کے جسم پر زائد گوشت چڑھنا شروع ہوا' اور ان کے پیٹ بھی بڑھنا شروع ہوگئے۔ یہی وجہ تھی کہ بعض معاشروں میں توند کا ہونا' خوش حالی و فارغ البالی کی علامت سمجھا جاتا تھا۔ سندھ کے تالپور میر چونکہ بہت موٹے اور فربہ تھے۔ اس لئے انہوں نے اپنے اس موٹاپے کو خوبصورتی قرار دیا۔ لیکن جب معاشرہ میں موٹاپے کا رواج ہوجائے اور جسم بے ڈول ہوجائیں تو ایسے معاشرے میں زوال کی ابتداء

ہو جاتی ہے۔

اس لئے موٹاپے کو اکثر برا ہی سمجھا جاتا ہے اور اس لئے لوگوں میں جسم کو سڈول اور خوبصورت بنانے کے لئے ورزش کا رواج ہے' تاکہ جسم سے زیادہ چربی اور گوشت کو اس کے ذریعہ ختم کیا جائے اور اب جبکہ انسانی معلومات میں بے انتہاء اضافہ ہو گیا ہے' اس قسم کی ہدایات عام ملنے لگی ہیں کہ جن پر عمل کر کے کوئی شخص اپنے جسم کو خوبصورت اور صحت مند رکھ سکتا ہے۔

کھانوں کو خوش ذائقہ بنانے کے لئے مسالوں کی دریافت ہوئی' اور ایک وقت وہ آیا کہ جب اہل یورپ ان مسالوں کی تلاش میں بحری سفر پر نکل پڑے اور تاجروں نے ان کی تجارت سے بے انداز دولت کمائی' یہ مسالوں کی تجارت ہی کا نتیجہ تھا کہ یورپ نے ایشیا و افریقہ کے ملکوں کو اپنی نو آبادیات بنا لیا۔ ان مسالوں میں نمک کا استعمال بہت اہم ہو گیا' کیونکہ ایک طرف نمک کے استعمال سے غذا ذائقہ دار ہوتی تھی' تو دوسری طرف اس کے ذریعہ گوشت کو محفوظ رکھا جاتا تھا اسی لئے حکومتوں نے نمک پر ٹیکس لگا رکھے تھے اور نمک کی پیداوار پر اپنی اجارہ داری قائم کر رکھی تھی۔

نمک کی اہمیت کا اندازہ اس سے لگایا جاسکتا ہے کہ اسے بعض ملکوں میں بطور کرنسی استعمال کیا جاتا تھا اور یہ تنخواہ کا ایک حصہ ہوا کرتا تھا۔ اسی لئے لوگ نمک کی شکل میں اپنا پیسہ کھاتے تھے۔ یہی وجہ ہے کہ ہندوستان میں نمک خوار' نمک حلال اور نمک حرام کی اصطلاحات وفادار اور بے وفا یا غدار لوگوں کے لئے استعمال ہونا شروع ہو گئیں' اس کی وجہ یہ نہیں تھی کہ وہ مالک کا کھانا کھاتے تھے بلکہ یہ تھی کہ مالک بطور تنخواہ انہیں نمک بھی دیا کرتا تھا' اس لئے مالک کا نمک کھانے سے یہ مراد تھی کہ چونکہ اس سے اجرت وصول کی ہے لہٰذا اس سے وفاداری لازمی ہے خاص طور سے یہ

روایات جاگیردارانہ زمانہ میں انتہائی عام ہوگئی تھی کہ جس میں عام آدمی کو کسی کی سرپرستی درکار ہوتی تھی۔ چونکہ سرپرست اسے اجرت دیتا تھا' اور اس سے وہ اپنا اور خاندان کا پیٹ بھرتا تھا' اس لئے مالک یا سرپرست سے وفاداری اس کے کردار کا لازمی حصہ بن گئی تھی' اور ایک اردو کہاوت کے مطابق ''جس ہنڈیا میں کھایا ہے' اس میں کیسے چھید کیا جاسکتا ہے'' اس سے اس بات کا بھی اندازہ ہوتا ہے کہ ملازمت کرنے' خدمت کرنے یا محنت کرنے کا اولین مقصد غذا اور کھانے کی فراہمی ہوتا تھا' اور یہی وجہ تھی کہ اگر کسی فرد کے روزگار کے ذرائع بند ہوجاتے تو اس کی معاشرہ میں کوئی حیثیت نہیں رہتی تھی۔

ایک بھوکا انسان معاشرہ کے لئے ہمیشہ سے خطرہ کا باعث رہا ہے' وہ اپنی بھوک مٹانے کی خاطر ہر قسم کے جرائم کرنے پر تیار رہتا ہے۔ بھوک انسان کی عزت' وقار اور خود داری کو ختم کرکے اسے فقیر' گداگر اور بھکاری بنا دیتی ہے اور معاشرہ اسے اپنے اوپر ایک بوجھ سمجھنے لگتا ہے۔ اسی لئے انسان میں عزت اور بھوک کے درمیان ایک تصادم رہا ہے کہ وہ کس کو ترجیح دے!

انسانی زندگی میں اولین ضرورت ہونے کی وجہ سے کھانے کو تقدس کا درجہ حاصل ہے۔ اس لئے اگر کوئی کسی کی دعوت میں احتجاجا'' کھانا نہ کھائے تو اسے میزبان اپنی بے عزتی سمجھتا ہے۔ اور اگر لوگ شوق سے پیٹ بھر کر کھائیں تو یہ اس کے لئے باعث اطمینان ہوتا ہے۔

بھوک ہڑتال کا رواج اگرچہ نیا ہے' مگر یہ کسی نہ کسی شکل میں معاشرے میں موجود رہا ہے۔ گھر میں اگر کسی فرد کو احتجاج کرنا یا اپنی ناراضگی کا اظہار کرنا ہوتا تھا تو وہ فورا'' کھانا کھانا چھوڑ دیتا تھا تو اس سے فورا'' پتہ چل جاتا تھا کہ وہ کیوں ناراض ہے اور

لئے رسوئی بڑی مقدس جگہ ہوتی ہے اور اسے لیپ پوت کر صاف رکھا جاتا ہے' اور اونچی ذات والے ہر بار کھانے سے پہلے غسل کرتے ہیں۔ پھر کھانا کھاتے ہیں۔ ان کے ہاں نیچی ذات کے ساتھ کھانے سے ان کی پاکی بھرشٹ ہوجاتی ہے۔ اس لئے ہندوؤں کی شاستروں میں اس بارے میں ہدایات ہیں کہ کس کے ساتھ کھانا چاہئے اور کس کے ساتھ نہیں۔

جیسے جیسے معاشرے تہذیب و ثقافت میں ترقی کرتے جاتے ہیں' اسی طرح سے ان کے ہاں کھانوں کی اقسام زیادہ سے زیادہ ہوتی جاتی ہیں۔ چونکہ کھانا تیار کرنا ایک آرٹ بن جاتا ہے۔ اس لئے ایسے معاشروں میں باورچی کا سماجی رتبہ بھی بڑھ جاتا ہے۔ لیکن یہ حقیقت ہے کہ کھانوں کا تعلق ہمیشہ طبقات سے ہوتا ہے۔ امراء' دولت مند اور طبقہ اعلیٰ کے افراد کھانوں میں جدت و تنوع کو فروغ دیتے ہیں' اور اس کا اظہار وہ دعوتوں کے ذریعے کرتے ہیں' جب غریب' غربا اور دیہاتی سادہ کھانا کھاتے ہیں۔ اسی لئے ایک جرمن کہاوت ہے کہ کسی فرد کے کھانے کو دیکھ کر اس کے سماجی مرتبہ کا اندازہ ہوجاتا ہے۔

قحط و خوشحالی کے دوران جب کہ کھانے پینے کی اشیاء کم ہوجاتی ہیں تو اس وقت پیٹ بھرنے کی خاطر جہاں حلال و حرام کی تمیز مٹ جاتی ہے وہاں اخلاقی و ثقافتی اقدار بھی کمزور ہوجاتی ہیں۔ ایسے موقعوں پر ماں باپ اپنے بچوں تک کو فروخت کردیتے ہیں تاکہ ایک طرف تو ان کے بچوں کی زندگی بچ جائے اور خریدنے والا ان کو کھانا فراہم کرے' تو دوسری طرف وہ خود وقتی طور پر بھوک کے عذاب سے بچ سکیں۔ جب بھی کھانے پینے کی اشیاء کی کمی ہوتی ہے اور ان کا حصول مشکل ہوجاتا ہے تو ایسے موقعوں پر غذا کی خاطر لوگ اپنی عزت' مال و دولت اور جان تک قربان کردیتے ہیں۔

اس لئے اکثر جنگ کے دوران یا کھانے کی اشیاء کی نایابی کی صورت میں راشن کا رواج ہوا ہے تاکہ ہر شخص کو اس کی بنیادی ضرورت کے مطابق اشیاء فراہم کی جائیں اور اس کی ضروریات پر کنٹرول کیا جائے۔

لیکن جہاں بھوک ایک طرف معاشرے کے لئے خوفناک شکل میں آتی ہے اور اپنے ساتھ جرائم اور محرومیوں کو لے کر آتی ہے' وہاں دوسری طرف یہ تصور بھی ہے کہ انسان کو پرخور نہیں ہونا چاہیے۔ کیونکہ زیادہ کھانے سے اس کی عقل اور ذہن ماؤف ہوجاتے ہیں۔ جبکہ بھوک انسان میں روحانی قوتوں کو بیدار کرتی ہے۔ اسی لئے ہر مذہب میں روزوں کا رواج ہے۔ تاکہ کھانے پینے سے پرہیز کرکے روحانی قوتوں کو بڑھایا جائے۔ گوتم بدھ کے بارے میں مشہور ہے کہ انہوں نے بھوکے رہ کر جب گیان دھیان کیا تو ان پر روحانی اسرار منکشف ہوئے۔ یہی وجہ ہے کہ صوفیائے کرام میں یہ رواج رہا ہے کہ وہ بھوکا رہ کر یا کم غذا کھا کر چلہ کشی کرتے ہیں' کیونکہ خیال یہ ہے کہ بھوکا رہ کر جب کہ پیٹ خالی ہو تو اس صورت میں انسان بہتر طور پر غور و فکر کرسکتا ہے کیونکہ غذا جسم کے لئے ہے جب کہ ذہن کے لئے بھوک کا ہونا ضروری ہوتا ہے۔ کھانا وقتی ذائقہ دیتا ہے مگر اس کا اثر فوری طور پر ختم ہوجاتا ہے' جب کہ روحانی غذا ذہن کو تروتازہ رکھتی ہے۔

سیرالاولیاء میں اس کے مصنف امیر خورد نے نظام الدین اولیاء کے حوالہ سے کم کھانے پر حوالات دیئے ہیں۔ ایک بار انہوں نے کہا کہ "درویشی میں پوری راحت ہے اور درویش تمام آفتوں سے امن میں رہتا ہے۔ درویشی میں زیادہ سے زیادہ سختی یہ ہے کہ انسان فاقہ سے رہتا ہے' لیکن جس رات اس پر فاقہ ہوتا ہے اس کی شب معراج ہوتی ہے۔" (۳)

کم کھانے کے فوائد پر ان کا قول ہے کہ " میں نے اطباء سے بیماریوں سے شفا کے بارے میں دوا کو پوچھا تو انہوں نے جواب دیا کہ بھوک اور کم کھانا پھر میں نے عابدوں سے نفع بخش چیز کے لئے پوچھا کہ کونسی چیز خدا کے بندوں کو نفع پہنچاتی ہے۔ تو انہوں نے جواب دیا بھوک اور کم کھانا' میں نے زاہدوں سے پوچھا کہ قوت دینے والی کون سی چیز ہے تو انہوں نے جواب دیا بھوک اور کم کھانا۔ میں نے علماء سے سوال کیا کہ افضل کون سی چیز ہے جس سے حافظہ قوی ہوتا ہے انہوں نے جواب دیا کہ بھوک اور کم کھانا ہے۔" (۴)

لیکن یہ سوال بھی ہے کہ کیا بھوک اور فقر کی تعریف کر کے اور اس کی شان بڑھا کر یہ لوگ امراء کے خلاف ' اور ان لوگوں کے خلاف جو کہ وافر مقدار میں کھانا کا سامان رکھتے تھے' لوگوں کے جذبات کو ٹھنڈا تو نہیں کر رہے تھے؟ اگر کسی فرد کے پاس کھانے کو وافر ہو اور وہ کم کھانے یا بھوک کو ترجیح دے تو ٹھیک ہے' مگر جس کے پاس کھانے کو نہ ہو اور اسے مجبوراً" بھوکا رہنا پڑے تو یہ بھوک اس کے روحانی درجے بلند نہیں کرتی بلکہ اس کی زندگی کو کم کرتی ہے۔

کھانے کا اثر زبان کی ترقی پر بھی ہوا ہے' زبان کے بہت سے محاورات ' ضرب الامثال' کہاوتیں اور روزمرہ کی زبان میں بولنے والے الفاظ کھانوں سے متعلق ہیں۔ مثلاً" اکثر غصہ کی حالت میں کہا جاتا ہے کہ "کچا کھا جاؤں گا" یہ کھانے کے ابتدائی صورت کو ظاہر کرتا ہے کہ جب انسان بغیر کسی تیاری کے گوشت کچا کھاجاتا تھا' یا بغیر ڈکار کے ہضم کرجانا' ایسی رشوت یا مال و دولت کے بارے میں کہ جس کے بارے میں کسی کو خبر نہ ہو' اور اکیلا کوئی ایک فرد اسے "کھاجائے"' چبانا' نگل جانا' پرخوری' ندیدہ' پیٹو اور بدہضمی کے الفاظ کھانے کے علاوہ عادات و طور طریق کو ظاہر کرتے ہیں۔

مسالوں کے استعمال کے بعد جب کھانے کا ذائقہ بدلا تو اس سے چٹ پٹی باتیں' یا مرچ مسالہ لگا کر کہی والی باتیں استعمال میں آنے لگیں۔ اسی طرح کھانوں کے ذائقہ یعنی نمکین' میٹھا' تلخ و کڑوا روزمرہ استعمال ہونے لگا۔ جیسے جیسے کھانوں میں نئی ڈشوں کا رواج ہوتا ہے یا نئی چیزیں آتی ہیں' اسی طرح سے ان کے بارے میں نئے محاورات پیدا ہونے لگتے ہیں۔ مثلاً" مکھن لگانے کا استعمال برطانوی عہد کی پیدوار ہے۔ اور جدید عہد میں ہمارے ہاں چمچے کا استعمال بہت ہوا تو خوشامدیوں کے لئے اس کا استعمال بہت عام ہوگیا ہے۔

کھانے کا تعلق خاندان سے بڑا گہرا ہوتا ہے' کیونکہ خاندانی لوگ آپس میں مل بیٹھ کر کھانا کھاتے ہیں۔ جو ان کے درمیان تعلقات کو اور زیادہ بڑھاتا ہے۔ کسی کو گھر والوں کے ساتھ بٹھا کر کھانا کھلانے کا مطلب ہوتا ہے کہ اسے خاندان کے رکن کی حیثیت دے دی گئی ہے۔ (۵)

کھانے کے ساتھ عورت کے سماجی رتبہ کا بھی اہم تعلق ہے کیونکہ گھر میں کھانا پکانے کی ساری ذمہ داری عورت کی ہوگئی' اور مرد نے اپنے ذمہ یہ لے لیا کہ وہ صرف اخراجات پورے کرے گا' مگر اکثر ایسا ہوتا ہے کہ مرد کھانے کے اخراجات پورے نہیں کرسکتا یا کرنا نہیں چاہتا' مگر عورت کی یہ ذمہ داری ہوتی ہے کہ وہ سب گھر والوں کو پیٹ بھر کر کھلائے' اس لئے عورتوں کو بڑی قربانی دینی ہوتی ہے۔ اور وہ یا تو خود بھوکی رہتی ہیں یا جو کھانے میں بچ جاتا ہے اس پر گذارا کرتی ہیں۔

جب قحط ہو یا کوئی اور بحران ہو تو اس وقت عورتیں اکثر اپنی عزت قربان کرکے گھر والوں کے لئے کھانے کا سامان فراہم کرتی ہیں۔ لیکن عورتوں کو صرف گھر کے باورچی خانوں تک محدود رکھا جاتا ہے۔ جب پیشہ ور باورچیوں کی ضرورت ہوتی ہے تو

اس کے لئے مردوں ہی کی تربیت کی جاتی ہے۔

یہ بھی ایک حقیقت ہے کہ باورچی خانہ کی تنگ اور گھٹی زندگی عورتوں کی جسمانی اور ذہنی حالت پر اثر انداز ہوتی ہے' اور ان کا وژن اس تنگ اور محدود جگہ سے آگے بڑھنے نہیں پاتا ہے۔

تاریخ کی ستم ظریفی یہ ہے کہ جو لوگ تاریخ بناتے ہیں اور جن کے کارنامے سنہرے حرفوں سے لکھے جاتے ہیں۔ یہ وہ لوگ ہیں کہ جو دوسروں کی محنت کی پیداوار کھاتے ہیں' اقلیت جو شہروں میں رہتی ہے وہ دیہات کی پیداوار کا استعمال کرتی ہے اور کھانوں کی انواع و اقسام ڈشوں سے لطف اندوز ہوتی ہے' جب کہ دیہاتی سادہ اور معمولی غذا پر زندہ رہتا ہے۔ مگر یہ بھی حقیقت ہے کہ جب بھی دیہات سے شہروں کو اناج اور کھانے کی سپلائی بند ہوگئی تو یہ شہر اجڑ کر برباد ہوگئے۔ مورخ کہتے ہیں کہ شہر ایتھنز کا زوال اسی لئے ہوا کہ اس کے لئے جو اناج بحر اسود کے راستے آتا تھا وہ بند ہوگیا تو شہر کی رونق ختم ہوگئی۔ قدیم زمانوں میں جب شہروں کا محاصرہ کیا جاتا تھا تو سب سے پہلے اسس کی رسد کی سپلائی کو بند کیا جاتا تھا تاکہ لوگ بھوک و فاقہ سے تنگ آکر ہتھیار ڈال دیں۔ اسی لئے اکثر حکمران شہروں میں رسد کا ذخیرہ رکھتے تھے تاکہ ایسے بحرانوں کے وقت وہ کام آسکے۔

مفکرین اور دانش ور سب اس بات پر متفق ہیں کہ اس دنیا میں انسان کی اولین اور بنیادی ضرورت کھانا ہے' اور اسی کے لئے امیر و غریب' تعلیم یافتہ و جاہل' اہل ہنر و فنکار جدوجہد کرتے ہیں تاکہ انہیں دو وقت کی روٹی میسر آسکے' جب مفلسی کی حالت ہو تو اس صورت میں نہ کوئی فن تخلیق ہوتا ہے اور نہ ہی انسان کو سکون و آرام میسر آتا ہے۔ اسی صورت حال کو اردو کے مشہور شاعر نظر اکبر آبادی نے بڑے خوبصورت

انداز میں بیان کیا ہے۔

گر نہ آٹے دال کا اندیشہ ہوتا سد راہ ‌ ‌ ‌ ‌ پھر نہ پھرتے ملک گیری کو وزیر و پادشاہ

ساتھ آٹے دال کے لے حشمت و فوج و سپاہ ‌ ‌ ‌ ‌ جابجا گڑھ کوٹ سے لڑتے ہوئے پھرتے ہیں آہ

سب کے دل کو فکر ہے دن رات آٹے دال کی

# حوالہ جات


۱۔ عہد نامہ عتیق : باب ۲۴ : ۵ ۔ ۹

۲۔ ایضاً : باب ۱۱ : ۳ ۔ ۱۲

۳۔ میر خورد : سیر الاولیاء۔ مرکزی سائنس بورڈ لاہور ۱۹۸۶ء ص ۔ ۲۴۱

۴۔ ایضاً : ص ۔ ۶۴۲

۵ - E. Caneti : Crowds and Power, Penguin Books 1984 - p . 258

# کھانوں کی دریافت

جیسا کے ہم پچھلے صفحات میں ذکر کر آئے ہیں' کھانوں کی دریافت' اور ان کی تبدیلیوں سے انسانی ذہن اور تہذیب و تمدن کے ارتقاء کا پتہ چلتا ہے اور بقول بعض مفکرین کے انسان اور جانوروں میں فرق یہ ہے کہ جانور کھانے کو بغیر کسی تیاری کے' جس وقت اور جیسا میسر آجائے' کھاتے ہیں جب کہ انسان کھانے کو اہتمام سے تیار کرکے اور ذائقہ دار بنا کر کھاتا ہے۔ ابوالفضل نے آئین اکبری میں لکھا ہے کہ :

> انسانی مزاج کا اعتدال' جسم کی توانائی و قوت' ظاہری و باطنی سعادتوں سے بہرہ اندوز ہونے کی قابلیت اور دینی و دنیاوی برکات سے فائدہ اٹھانے کی استعداد کا پیدا ہونا' یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا و خورش بہترین طریقے پر عمل میں آئے۔ (۱)

ابتدائی زمانہ میں انسان نے جانوروں کے گوشت کو اپنی غذا کے لئے دریافت کیا' اور اس غذا کو شکار کے ذریعہ حاصل کرنا' اس کا ذریعہ ہوا۔ اس لئے ابتداء ہی سے اس میں گوشت و خون کا ایک ذائقہ پیدا ہوگیا جو کہ آج تک باقی ہے۔ (۲)

چھ یا سات ہزار ملین ق. م میں نیولیتھک دور میں وہ زراعت سے روشناس ہوا اور اس کے ذریعہ سے اس نے اناج کو دریافت کیا' اس عہد سے شکار کے میدانوں کی

جگہ کھیتوں نے لے لی' اور اس کی غذا میں سبزیوں کا اضافہ ہوگیا۔ سبزیوں اور اناج کی دریافت کے بعد سے انسانی معاشرے دو قسم کے ہوگئے: ایک وہ جو کہ گوشت پر انحصار کرتے تھے' ان میں خانہ بدوش و صحراؤں و پہاڑوں میں رہنے والے قبائل شامل تھے۔ اور دوسرے وہ کہ جو اناج' سبزی' پودوں کی جڑوں کو کھاتے تھے۔ (۳)

غذا کی اس تقسیم کی وجہ سے معاشروں کی جسمانی و اخلاقی خصوصیات و کردار میں بھی فرق آیا' گوشت کھانے والے قبائل چونکہ ایک جگہ مستقل بستیاں بسا کر نہیں رہتے تھے بلکہ شکار میں تلاش میں یا اپنے پالتو مویشیوں کی چراگاہوں کی تلاش میں مارے مارے پھرتے تھے' اس لئے ان کے کردار میں سختی' درشتی اور غیر مستقل مزاجی آگئی تھی۔ یہ جنگ جو تھے' اور کسی نظام یا قانون کو تسلیم نہیں کرتے تھے' کسی اتھارٹی کو نہیں مانتے تھے' آزادی و خودمختاری ان کے معاشرہ کی اہم خصوصیات تھیں' زندگی سادہ تھی' اور آرام و آسائش کا کوئی تصور نہیں تھا۔ ہر قبیلہ اپنی روایات کے تحت زندگی گزارتا تھا' اور اسس پر اسے فخر و غرور تھا۔

اس کے برعکس وہ معاشرے کے جو زراعتی ہوگئے' انہوں نے مستقل رہائش اختیار کرلی' اس لئے ان کے لئے جنگ سے زیادہ امن کی ضرورت تھی تاکہ وہ اپنے کھیتوں اور فصلوں سے فائدہ اٹھا سکیں۔ اسی امن کے لئے انہوں نے خود کو منظم کرکے حفاظت کی ذمہ داری کسی سربراہ یا بادشاہ کو سونپی' اسی امن کو برقرار رکھنے کے لئے انہوں نے قوانین بنائے' اور پھر ان قوانین کی اطاعت و تابعداری کی اس لئے ان کی فطرت میں امن و آشتی تھی' اور اس امن و آشتی کے زیر سایہ انہوں نے تہذیب و تمدن کی داغ بیل ڈالی' اور ثقافتی طور پر ترقی کی۔

گوشت اور سبزی کھانے والوں کے درمیان یہ فرق اور تعصبات آج بھی باقی ہیں۔

خصوصیت سے ہندوستان میں کہ جہاں مسلمان گوشت خور تھے اور ہندو سبزی خور' تو اس بنیاد پر مسلمان خود کو بہادر' جنگ جو اور لڑاکو سمجھتے تھے اور ہندوؤں کو ان کی سبزی خوری کی وجہ سے بزدلی کا طعنہ دیتے رہے۔

پندرہ سے لے کر اٹھارویں صدی تک زراعتی معاشروں میں گیہوں' چاول اور مکئی کی کاشت ہونے لگی تھی۔ چین میں سترھویں صدی تک اس سے روٹی نہیں بناتے تھے بلکہ اسے سوپ اور دوسرے کھانوں میں استعمال کرتے تھے۔ ہندوستان' ایران اور بحر روم کے ملکوں میں اس کی روٹی بنائی جاتی تھی۔ یوکرین کے علاقے میں اس کی بہت زیادہ کاشت ہوتی تھی اور وہاں سے یورپ کے ملکوں میں برآمد کیا جاتا تھا۔

جنوبی یورپ میں جوار اور جو گھوڑوں کی غذا تھی' اور اس لئے اگر جو کی کاشت اچھی نہیں ہوتی تھی تو اس سال جنگیں بھی نہیں ہوتی تھیں۔ کیونکہ جنگ کے لئے اچھے گھوڑوں اور صحت مند گھوڑوں کے لئے جو کی غذا ضروری تھی۔ (۴)

ہندوستان میں گیہوں مالدار اور طبقہ اعلیٰ کے لوگوں کی غذا تھی جبکہ غریب لوگ جو' جوار اور باجرہ کھایا کرتے تھے۔ خاص طور سے راجپوتانہ کے علاقہ میں کہ جہاں زمینیں زرخیز نہیں ہیں' جوار اور باجرہ کی کاشت پر غریبوں کا گذارہ ہوا کرتا تھا' اسی لئے جب راجپوتانہ میں ایک لڑائی میں شیرشاہ کو شکست ہوتے ہوتے بچی تو اس نے کہا تھا کہ مٹھی بھر باجرہ کی خاطر وہ اپنی سلطنت کھونے والا تھا۔

انسانی غذا میں اس وقت مزید انقلابی تبدیلی آئی جب جنوب مشرق ایشیا میں چاول کی دریافت ہوئی۔ تاریخی شواہد سے پتہ چلتا ہے کہ ۳۵۰۰ ق . م میں اس کی کاشت تھائی لینڈ میں ہوتی تھی۔ اس کی فصل سال میں ایک مرتبہ ہوتی ہے۔ اور ضروری ہے کہ اس کے لئے کیچڑ والا متحرک پانی ہو' کیونکہ صاف پانی میں مچھر پیدا ہوتے ہیں۔ اور

پانی، ٹھہرا ہوا ہو تو اس میں آکسیجن پیدا نہیں ہوتی۔ اس لئے اس کی کاشت میں بڑی محنت درکار ہوتی ہے۔ چین میں مقبول ہونے کے بعد یہ فلپائن' انڈونیشیا' ملایا اور جاپان گیا۔

چاول کی کاشت سے ان معاشروں پر گہرے سیاسی و سماجی اثرات پڑے کہ جہاں یہ لوگوں کی غذا بن گیا۔ کیونکہ اس کی کاشت میں زیادہ پانی کی ضرورت ہوتی تھی اس لئے اس مقصد کے لئے نظام آب پاشی وجود میں آیا' اس نظام کو چلانے کے لئے بیوروکریسی یا انتظامیہ کی ضرورت ہوئی کہ جس کے پاس زیادہ سے زیادہ اختیارات آتے چلے گئے۔ لہٰذا اس کی وجہ سے ایک ایسا نظام پیدا ہوا کہ جس میں مطلق العنانیت تھی۔ اور لوگوں پر زیادہ سے زیادہ حکومت کا کنٹرول تھا۔ اس کی وجہ سے بادشاہ کے پاس بہت زیادہ طاقت آگئی کیونکہ اس کا نظام آب پاشی پر کنٹرول تھا اور وہ کسی کے کھیت بھی پانی کی سپلائی بند کرکے تباہ کرسکتا تھا۔

وٹ فوگل نے اپنی کتاب "مشرقی مطلق العنانیت" میں اس نظام آب پاشی کو بادشاہ کے حد سے زیادہ بڑھے ہوئے اختیارات کا سبب قرار دیا ہے۔ اور دلیل دیتا ہے کہ وہ معاشرے کہ جہاں پانی پر حکومت کا قبضہ ہے وہاں کے لوگ اطاعت گذار' تابع' خاموش اور مزاحمت کے جذبات سے عاری ہوتے ہیں۔

یہ بات خصوصیت سے چاول کھانے والے معاشروں پر صادق آتی ہے۔ مگر وہ معاشرے کہ جہاں گیہوں کی کاشت ہوتی تھی۔ انہیں چونکہ اس قدر پانی کی ضرورت نہیں ہوتی تھی اور اکثر بارانی زمینیں بھی ہوتی تھیں۔ اس لئے وہ سیاسی تبدیلیوں سے دوچار رہتے تھے۔

جب ایشیا سے چاول یورپ گیا تو اسے ابتداء میں مقبولیت نہیں ہوئی اور فرانس

میں تو اسے غریبوں کا کھانا کہا جاتا تھا۔ یورپ میں صنعتی دور میں سرمایہ داروں نے اس بات کی کوشش کی کہ چاول کو کہ جو گیہوں کے مقابلے میں سستے تھے مزدوروں کی غذا بنادی جائے۔ مگر اس میں انہیں کامیابی نہیں ہوئی۔ بلکہ چاول کی جگہ بعد میں آلو ان کی غذا بن گئے۔ جو کہ بہت سستے تھے' اور اس بنیاد پر انہوں نے مزدوروں کی تنخواہیں بھی کم رکھیں۔ کیونکہ کم تنخواہوں میں وہ آلو کی سستی غذا کھا کر پیٹ بھر سکتے تھے۔

غذا میں اس وقت مزید تبدیلی آئی کہ جب امریکہ سے آلو' ٹماٹر' چوکلیٹ کے ساتھ مکئی بھی آئی۔ مکئی کی ایک خصوصیت یہ ہے کہ یہ پکنے سے پہلے بھی کھانے کے قابل ہوجاتی ہے۔ اس کی کاشت خشک زمین میں بھی ہوجاتی ہے۔ اور ہر سال اس کی دو فصلیں ہوتی ہیں' اس کی کاشت کے لئے بھی نظام آب پاشی کی ضرورت ہوتی تھی۔ اس لئے مکئی کھانے والے معاشرے بھی منظم تھے۔ اور ان کا سیاسی طور پر رعایا پر تسلط رہتا تھا۔ امریکہ میں یہ ۱۰۰۰ ق . م میں لوگوں کی خوراک بن چکا تھا اور اسے ٹماٹر' مرچ اور مچھلی کے ساتھ کھایا جاتا تھا۔

لیکن آلو کے تعارف نے قدیم دنیا میں سب سے زیادہ سیاسی اثر ڈالا' اگرچہ آلو کو کولمبس اپنی واپسی کے سفر پر ساتھ لایا۔ مگر اس کی مقبولیت آہستہ آہستہ ہوئی' مگر ایک مرتبہ جب یورپ میں لوگوں کی غذا بن گیا تو غریب لوگوں کا انحصار اس پر ہونے لگا' خصوصیت سے آئر لینڈ کہ جو برطانوی نو آبادیاتی تسلط میں تھا اور جہاں کی فصلیں انگریز حکمران اٹھا کر لے جاتے تھے وہاں محض آلو لوگوں کی غذا بن گیا' اور جب انیسویں صدی کے درمیان میں آلو کی فصل خراب ہونے سے وہاں قحط آئے تو اس نے آئر لینڈ میں تباہی مچادی۔

جیسا کہ ہم نے ذکر کیا ہے' صنعتی دور میں اسے سستا ہونے کی وجہ سے مزدوروں

کی غذا بنا دیا گیا' فون گوگ کی مشہور پینٹنگ "آلو کھانے والے" میں ایسے ہی مزدوروں کے تاثرات دیئے گئے ہیں کہ جن کی غذا محض آلو تھے۔

## روٹی

چاول کے مقابلہ میں دنیا میں روٹی کو زیادہ مقبولیت ہے۔ روٹی کی اہمیت کھانوں میں اس قدر ہوتی ہے کہ جب یہ کہا جائے کہ "کیا روٹی کھالی ہے؟" تو اس کا مطلب ہوتا ہے کہ کیا کھانا کھالیا ہے۔ اس طرح یہ پورے کھانے کی نمائندگی کرتی ہے۔ اکثر روٹی کے ساتھ کوئی دوسرا کھانا ضرور ہوتا ہے جس میں گوشت و سبزی شامل ہے۔ مگر اکثر اوقات محض روٹی کھا کر بھی گذارہ کیا جاتا ہے۔ اس لئے "روکھی سوکھی کھا کر گزارا کرنا" قناعت و غربت دونوں کی علامت ہے۔

نظیر اکبر آبادی نے اس کی طرف اشارہ کرتے ہوئے یہ شعر کہے تھے۔:

روکھی بھی روٹی حق میں ہمارے ہے شہد و شیر — روٹی کا اب ازل سے ہمارا تو ہے خمیر
گیہوں کی جوار یا باجرے کی جیسی ہو نظیر — یا پتلی ہوئے' موٹی خمیری ہو یا فطیر

ہم کو سب طرح کی خوش آتی ہیں روٹیاں

روٹی کی اہمیت کا اندازہ اس سے لگایئے کہ انگریزی کا لارڈ پرانی انگلش کے "Haloford" سے نکلا ہے جس کے معنی تھے۔ "روٹی کا محافظ" یا "گھر کا مالک" اور گھر کی مالکن کے لئے Halaef Digge یا "آٹا گوندھنے والی" جرمنی میں آقا یا ملک' یا ملازمت دینے والے کو Brotherr کہتے ہیں جس کے معنی ہیں "روٹی کا مالک" ابتداء میں یورپ کے وہ معاشرے کہ جہاں روٹی سے زیادہ گوشت کی اہمیت تھی۔ جیسے سویڈن' ڈنمارک اور آئس لینڈ وہاں مالکن کو Mat Moder "گوشت والی اماں" کہا

جاتا تھا۔ (۵)

ہندوستان میں غریب لوگ جو' جوار' باجرہ اور مکئی کی روٹی کھاتے تھے۔ جو بہت سخت ہوتی تھی۔ جب کہ امراء گیہوں کی' مگر جیسے جیسے گیہوں کی کاشت میں اضافہ ہوتا گیا یہ متوسط طبقے کی بھی غذا بن گیا۔

روٹی کی تیاری میں آہستہ آہستہ کئی جدتیں اختیار کی گئیں تاکہ اسے زیادہ سے زیادہ ذائقہ دار بنایا جاسکے۔ لہٰذا اس میں دودھ' گھی اور نمک ملایا جانے لگا تاکہ اس کی سختی ختم ہوجائے اور یہ ملائم ہوکر خوش ذائقہ ہوجائے۔

ابوالفضل نے آئین اکبری میں روٹیوں کی صرف تین قسمیں دی ہیں۔ اس سے اندازہ ہوتا ہے کہ اس کی دوسری اقسام بعد کے زمانہ میں ایجاد ہوئیں۔ وہ تندوری روٹی' تنک تابکی اور چپاتیوں کا ذکر کرتا ہے۔ (٦)

آخری عہد مغلیہ کے دربار کا ذکر کرتے ہوئے' بزم آخر کا مصنف روٹیوں کی بہت سی اقسام گنواتا ہے' جن میں چپاتیاں' پھلکے' روغنی روٹی' بری روٹی' بیسنی روٹی' گاجر کی روٹی اور نان گلزار وغیرہ شامل ہیں(۷) ایک مرتبہ بہادر شاہ ظفر نے غالب کو بیسنی روٹی بھیجی تو اس پر انہوں نے کہا تھا کہ :

نہ پوچھ اس کی حقیقت حضور والا نے　　　مجھے جو بھیجی ہے بیسن کی روغنی روٹی
نہ کھاتے گیہوں نکلتے نہ خلد سے باہر　　　جو کھاتے حضرت آدم یہ بیسنی روٹی

عبدالحلیم شرر نے گزشتہ لکھنؤ میں لکھا ہے کہ نصیرالدین حیدر کے زمانہ میں محمدو نامی ایک شخص نے شیرمال کی ایجاد کی۔ جو لکھنؤ کے لئے سرمایہ ناز رہی۔ ان ہی کے مطابق مسلمانوں نے ہندوؤں کی پوریوں کو دیکھ کر پراٹھا ایجاد کیا' اور پھر یہ پراٹھا ترقی کرکے باقرخانی بن گیا۔ اسی روٹی کو اس قدر ترقی ہوئی کہ صرف دودھ سے پوریاں بنائی

جانے لگیں۔ (۸)

پراٹھوں کو مزید خوش ذائقہ بنانے کے لئے ان میں سبزی و قیمہ ملایا جانے لگا اور جب یہ روٹی پیٹ بھر کے کسی کو مل جاتی تھی تو اس کے لئے دنیا خوشی و مسرت کی جگہ بن جاتی تھی۔ روٹی بھوک مٹا کر انسان کو آسودہ کردیتی ہے۔ اس لئے تو نظیر اکبر آبادی نے کہا ہے:

جب ملی روٹی ہمیں سب نور حق روشن ہوئے رات دن، شمس و قمر شام و شفق روشن ہوئے

زندگی کے تھے جو کچھ نظم و نسق روشن ہوئے اپنے بیگانوں کے لازم تھے جو حق روشن ہوئے

دو چپاتی کے ورق میں سب ورق روشن ہوئے

ایک رکابی میں ہمیں چودہ طبق روشن ہوئے

یورپ میں اٹھارویں صدی میں سفید آٹے کی روٹی کھائی جاتی تھی اور اس کے مقابلہ میں بھورے رنگ کی روٹی کو برا سمجھا جاتا تھا۔ اس وقت تک یورپ میں گیہوں کی مانگ زیادہ تھی۔ اس سے بالوں کا پوڈر بھی بنتا تھا اور کپڑوں میں کلف بھی لگایا جاتا تھا۔ اس لئے یورپ میں اس بات کی کوشش ہوئی کہ غریب لوگوں کو Rye کی روٹی کھانے پر مائل کیا جائے۔ اس کے بعد چاولوں کی کوشش ہوئی، مگر اسے بھی لوگوں نے قبول نہیں کیا۔ گیہوں کی کمی یورپ میں اس وقت دور ہوئی جب امریکہ اور روس سے یہ ٹرین اور جہاز کے ذریعے آنے لگے۔ (۹)

یورپ میں روٹی بیکری میں تیار ہوتی تھی، اس لئے جب کبھی بھی بازار میں روٹی کی کمی ہوتی تھی تو اس کے نتیجہ میں لوگوں میں بے چینی پھیل جاتی تھی۔ فرانس کے انقلاب کے اسباب میں سے ایک سبب یہ بھی تھا کہ بازار میں روٹی کی کمی ہوگئی تھی اس لئے لوگوں نے حکومت کے خلاف مظاہرے کئے۔ روٹی کی کمی کی وجہ سے موجودہ

دور میں مصر اور تیونس میں بھی حکومت کے خلاف بڑے بڑے مظاہرے ہو چکے ہیں۔ اس وجہ سے حکومتوں کے زمانہ قدیم اور جدید میں یہی کوشش رہی ہے کہ روٹی کا بحران نہ ہو' اور لوگوں کو اناج اور روٹی ملتی رہے۔

اکثر بیکری والے روٹی پکاتے وقت اس کا وزن کم کر دیتے تھے۔ لہٰذا ان کے خلاف سخت قوانین بنائے گئے ہیں۔ مثلاً" چودھویں صدی میں لندن میں اگر کوئی بیکر کم آٹے کی روٹی بناتا تھا تو اس کی گردن میں روٹی کا ٹکڑا باندھ کر اسے شہر کی گندی گلیوں میں گھسیٹا جاتا تھا اور لوگوں کو اجازت تھی کہ اس پر جو غلاظت چاہے پھینکیں۔ (۱۰)

## کھانا اور مسالے

ہندوستان اور دوسرے ایشیائی ملکوں میں کھانے کو ذائقہ دار بنانے کے لئے مسالوں کا استعمال ہوتا تھا' ابوالفضل نے آئین میں نمک سمیت اور مسالوں کے نام دیئے ہیں جو اس وقت کھانوں میں استعمال ہوتے تھے' ان مسالوں میں سرخ مرچ کا تذکرہ نہیں ہے جس سے اندازہ ہوتا ہے کہ یہ ہندوستان میں مشرق بعید سے بعد میں آئی اور یہاں کے کھانوں کا ایک اہم جزو بن گئی۔

یہ مسالے جو زیادہ تر مشرق بعید کے ملکوں میں ہوتے تھے' یورپ والوں کے لئے نایاب و نادر چیز تھے کیونکہ ان کے پاس اس قسم کے مسالوں کا وجود نہیں تھا کہ جو ان کے کھانوں کو خوش ذائقہ بنائیں۔

اس لئے زمانہ قدیم میں یورپ ان مسالوں کو ایشیا سے منگایا کرتا تھا' مثلاً" ۱۴۵۰ ق۔م میں دار چینی مصر سے جایا کرتی تھی۔ پہلی صدی عیسوی میں رومیوں کے ہاں بھی ان مسالوں کی مانگ بڑھ گئی۔ ان کے ہاں جو مسالے ایشیا و افریقہ کے ساحلوں سے

آتے تھے ان کی تعداد ۴۴ تھی۔ یورپ جانے والوں مسالوں کی تجارت پر عربوں کی اجارہ داری تھی۔ یہ ملایا و انڈونیشیا سے مڈغاسکر آتے اور پھر افریقہ کے مشرقی ساحل سے بحر احمر' اگرچہ عربوں کو اس کا پتہ تھا کہ یہ مسالے کن ملکوں سے آتے ہیں' مگر انہوں نے اس کو راز میں رکھ رکھا تھا اور ان کے بارے میں دیومالائی قصے مشہور کئے رکھے۔

پہلی صدی عیسوی میں رومیوں نے مون سون ہواؤں کے رخ کو دریافت کیا اور مسالوں کو خریدنے کے لئے اپنے جہاز جنوبی ہندوستان بھیجنے لگے یہ وہاں سے سونے کے بدلے میں کالی مرچیں خرید کر لایا کرتے تھے۔

جب چین کی ہمسایہ خانہ بدوشوں سے صلح ہوگئی تو اس کے نتیجہ میں شاہراہ ریشم کھل گئی اور روم سے قافلے مسالوں اور دیگر تجارتی سامان کے لئے چین تک آنے لگے۔ مسالوں کی اس خرید سے رومی خزانے میں زبردست کمی ہوئی' پلینی (Pliny) کے مطابق ہر سال ۵۰ ملین پاؤنڈ مسالوں پر خرچ ہوتے تھے جس نے سلطنت میں مالی بحران پیدا کردیا۔ (۱۲)

مسالوں کی تجارت کو صلیبی جنگوں کے وجہ سے اور زیادہ فروغ ہوا ان مسالوں کی وجہ سے وہ گوشت جس پر نمک لگا کر سردیوں میں محفوظ کردیا جاتا تھا' ذائقہ دار ہوگیا۔ گرمیوں میں مسالوں نے سبزیوں کے مزہ کو بھی بدل دیا' اس دور میں اطالوی ریاستیں وینس' جنوا اور پیسا کو جنہوں نے صلیبی جنگوں میں مالی مدد وہ مسالوں کی تجارت کے مرکز بن گئے۔(۱۳)

اس کے بعد یہ تجارت پر تگیزی' ڈچ' فرانسیسی اور انگریزوں کے ہاتھ میں آئی۔ نئے سمندری راستوں کی دریافت نے اس تجارت کو مزید فروغ دیا اور یہی تجارتی

سرگرمیاں' نو آبادیاتی نظام کا باعث بنیں۔

## کھانوں کی قسمیں

کھانوں کی تاریخ سے اس بات کا بھی پتہ چلتا ہے کہ انسان ذہنی یکسانیت کو قبول نہیں کرتا ہے' اور وہ ہر چیز میں جدت پیدا کرتا رہتا ہے۔ لہٰذا کھانوں میں بھی اس کی جدت طرازی جاری رہی' گوشت کی اقسام' سبزیوں کے استعمال اور مسالوں کی دریافت نے اس جدت طرازیوں میں اضافہ کردیا۔ کھانوں کی جدت پسندی کا مرکز بادشاہوں کے دربار اور امراء کے محلات تھے کیونکہ وہی اس قسم کے تجربات کو مالی طور پر برداشت کرسکتے تھے۔

اس لئے جب بھی کوئی نیا کھانا دریافت ہوتا تو کوشش کی جاتی تھی کہ اس کے پکانے کی ترکیب کو راز میں رکھا جائے' کیونکہ یہ خاص کھانا اس کی شناخت ہوجاتی تھی اور اس سے وہ معروف ہوجاتا تھا۔ اس کے علاوہ کھانوں میں استعمال ہونے والی بعض اشیاء' ایسی ہوتی تھیں کہ جو ابتداء میں بڑی مہنگی ہوتی تھیں اور انہیں صرف امراء اور دولت مند ہی استعمال کرسکتے تھے' جیسا کہ یورپ میں ابتدائی زمانوں میں مسالوں کا استعمال تھا' یہ عام لوگوں کی پہنچ سے دور ہوا کرتے تھے۔

چنانچہ اس دریافت اور اس کے استعمال پر طبقہ اعلیٰ کے لوگ خود کو عام لوگوں سے دور رکھتے تھے' اور اس استعمال کو وہ اپنے لئے محفوظ رکھتے ہوئے خود کو برتر سمجھتے تھے' مگر تاریخ میں لگژری اور عیاشی کا تصور بدلتا رہا ہے۔ ایک کھانا' جو ایک وقت میں صرف مخصوص لوگوں کے لئے تھا وہ وقت کے ساتھ عام ہوکر لوگوں کو ملنے لگتا ہے۔ مثلاً" مسالوں کا استعمال' ایک وقت میں صرف امراء تک مخصوص تھا' مگر آج اس سے

ہر خاندان فائدہ اٹھاتا ہے۔ جب امریکہ سے آلو نئے نئے آئے تو یہ قیمتی تھے اور صرف طبقہ اعلیٰ تک محدود تھے' مگر آج ان کو کھانے والے امیر و غریب سب ہی ہیں۔

خود ہمارے ہاں مرغ ایک زمانہ تک قیمتی خوراک تھی اور عام لوگوں کو یہ صرف دعوتوں میں میسر آتا تھا' مگر اب مرغ اور انڈے سستے ہوکر عام لوگوں کی دسترس میں آگئے ہیں۔

کھانے پکانے کی ترکیبوں کے ساتھ ساتھ امراء اور دولت مند لوگوں کے ہاں کھانوں کی نئی نئی ڈشوں کا اضافہ ہونے لگا۔ تیرھویں صدی عیسوی میں چین میں کھانے کے بہت سی اقسام وجود میں آگئیں۔ ان میں درجن کے قریب سوپ' ۴۰ ڈشیں ابلے ہوئے اور نیم پختہ چاولوں کی۔ بھنے ہوئے' ابلے اور بھاپ کے مرغ و سمندری جانور' ایک درجن قسم کے پکے ہوئے چاول' ۳۰ قسم کی مچھلیوں کا اچار' ۲۰ طرح کی سبزیاں' اور شاہی دعوتوں میں کئی سو قسم کے کھانے ہوا کرتے تھے۔ لیکن کہا یہ جاتا تھا کہ دعوت میں کئی سو ڈشیں کو سجایا تو جاتا تھا مگر ان میں سے کئی باسی کھانوں کی پلیٹیں ہوتی تھیں جنہیں اس طرح سے دور رکھا جاتا تھا کہ مہمانوں کی پہنچ سے دور رہیں' اس کا مقصد یہ تھا کہ کھانوں کی تعداد سے مہمانوں کو متاثر کیا جائے۔ (۱۴)

جب کھانوں کی اقسام بڑھیں' تو ایک وقت تک تو اچھے کھانے کی ترکیب کو محفوظ رکھا گیا' مگر امراء کی مانگ کے تحت کھانے پکانے کی ترکیبوں پر کتابیں لکھی جانے لگیں۔ چنانچہ ایتھنز میں کھانے پکانے کی ترکیبوں' اچار بنانے' سبزیوں کو استعمال کرنے' اور دوسرے ملکوں کے کھانوں پر کتابیں ملنے لگی تھیں۔ کہا جاتا ہے کہ اس فن کا ماہر آرشیس ٹراٹس (Archestratus) تھا کہ جس نے ۴ صدی ق . م میں دنیا کی سیر کی اور مختلف ملکوں کے کھانوں کو چکھا۔ (۱۵)

مسلمان معاشروں میں گیارھویں اور بارھویں صدیوں میں کھانے پکانے کی کتابیں عام ہوگئیں تھیں' مغرب میں اس کی ابتداء اطالوی ریاستوں میں پندرھویں صدی سے شروع ہوئی۔ (۱۶)

قدیم چین میں کھانا پکانے' اور اسے ذائقہ دار بنانے' میں زیادہ دلچسپی لی جاتی تھی۔ یہ کھانے کو صحت کے ساتھ منسلک کرتے تھے' اس لئے ان کے ہاں تازہ سبزیاں اور گوشت کی کمی کو پورا کرنے کے لئے سویا پروٹین کو استعمال کرتے تھے۔ (۱۷)

رومی امراء میں بیش قیمت کھانوں کا رواج ہوگیا تھا' ایپی شس **(Apicious)** ایک رومی امیر نے اس لئے خودکشی کرلی تھی کہ اس کے خزانہ میں اس قدر پیسے نہیں رہے تھے کہ وہ اپنے کھانے کا معیار برقرار رکھ سکتا۔ (۱۸)

قدیم ہندوستان میں دو وقت کھانا کھایا کرتے تھے اور یہ کھانا ۳۲ لقموں پر مشتمل ہوتا تھا۔ ان کا خیال تھا کہ ان کا پیٹ چار حصوں میں تقسیم ہے۔ ۲ کھانے کے لئے ایک پانی کے لئے اور چوتھا خالی تاکہ اس میں ہوا متحرک رہے۔ -(۱۹)

ابتداء میں صرف صبح اور شام کھانا کھایا جاتا تھا' ناشتہ کا رواج یورپ میں انیسویں صدی میں ہوا اور وہ بھی امراء کے طبقے میں۔ ہمارے ہاں اب تک دیہات میں دو وقت ہی کھایا جاتا ہے۔

کھانے پینے کی چیزوں میں ملاوٹ اور کم تولنے کی روایت بڑی ہی پرانی ہے' اس وجہ سے قرون وسطیٰ کے یورپ میں شہر کی انتظامیہ نے کھانوں میں ملاوٹ اور ناپ تول پر کنٹرول کرنا شروع کردیا تھا۔ فرانس میں انسپکٹر سوروں کی زبانیں دیکھتے تھے کہ وہ زخمی نہ ہوں۔ کیونکہ اس وقت یہ سمجھا جاتا تھا کہ اس سے کوڑھ کا مرض ہوجاتا ہے۔ وینس میں مچھلی بازار میں انہیں جانچ پڑتال کے بعد فروخت کیا جاتا تھا۔ اٹلی میں انسپکٹر کم

تولنے پر سزائیں دیتے تھے۔ انگلستان میں ۱۲۶۶ میں روٹی کا وزن رنگ اور قیمت مقرر کرنے کے قوانین بنائے گئے تھے۔ جو اب تک ہیں۔ (۲۰)

برصغیر میں بھی کھانے پینے کی اشیاء پر کنٹرول کرنے کے لئے شحنہ منڈی کا تقرر ہوتا تھا۔ مگر اس عہد کے تمام مورخ اس بات کی شکایت کرتے ہیں کہ دکاندار انتہائی بے ایمان ہیں۔ اور چیزوں میں ملاوٹ بھی کرتے ہیں اور کم بھی تولتے ہیں علاؤ الدین خلجی نے جب مارکیٹ میں چیزوں کی قیمتیں مقرر کیں۔ تو اس نے ناپ تول اور ملاوٹ کا جانچنے کا یہ طریقہ اختیار کیا تھا کہ وہ چھوٹے بچوں کو خریدار کے طور پر بھیجتا تھا۔ اور پھر ان اشیاء کو تولتا تھا۔ اگر یہ کم ہوتیں تو اتنا ہی دکاندار کا گوشت کاٹ لیا جاتا تھا۔

## شاہی باورچی خانے

کھانے پکانے فن اور اس کی ترقی میں سب سے زیادہ حصہ حکمرانوں اور امراء نے لیا کیونکہ یہی لوگ اپنی دولت اور ذرائع کو استعمال کرکے نئے نئے تجربات کرسکتے تھے اور جیساکہ تاریخ میں ہوتا آیا ہے' طبقہ اعلیٰ کے لوگوں نے خود کو لباس و رہائش اور اپنے طور طریق سے خود کو عام لوگوں سے علیحدہ رکھا ہے اس طرح سے خوراک میں بھی ان کا یہی رویہ تھا کہ اس کے ذریعہ وہ خود کو دوسرے لوگوں سے ممتاز رکھیں۔

انہیں بڑے باورچی خانے اور کھانے کا اہتمام کرنے کی اس لئے بھی ضرورت تھی کہ اس کے ذریعہ وہ اپنے متوسلین اور ملازموں کو احسان کے بوجھ تلے رکھتے تھے۔ کیونکہ مشرق میں یہ روایت بن گئی تھی کہ جس کا کھایا ہے اس کے ساتھ وفاداری لازمی ہے' مزید وہ زیادہ سے زیادہ لوگوں کو کھلا کر اپنی فیاضی و سخاوت اور دریادلی کا تاثر بھی قائم کرتے تھے جس سے ان کا سماجی رتبہ بڑھتا تھا۔ اس وجہ سے ہر حکمراں اور امیر

کے اس سماجی رتبہ کو اس کے دستر خوان کی وسعت سے ناپا جاتا تھا۔

چین میں دو صدی ق . م میں شاہی باورچی خانہ کے بارے میں جو معلومات ملتی ہیں' ان کے مطابق یہاں پر ۲۲۷۱ آدمی کام کرتے تھے' جن میں ۱۲۸ خاص باورچی ہوتے تھے' ۳۳۵ اناج سبزی اور پھلوں کے انچارج' ۱۶۲ کھانا چکھنے والے' ۹۴ برف کی دیکھ بھال کرنے والے' ۶۲ اچار بنانے کے ماہر اور ۶۲ نمک کا ذخیرہ کرنے والے۔ (۲۱)

مغلیہ عہد میں شاہی باورچی خانہ کئی شعبوں میں تقسیم ہوا کرتا تھا' جیسے رکاب خانہ' آبدار خانہ' میوہ خانہ' شربت خانہ' تمبل خانہ' اور آفتابچی خانہ' اس کے تجربہ کار و ماہر باورچی ہوا کرتے تھے۔ اور ان سب کا نگران وزیراعظم ہوا کرتا تھا۔ (۲۲)

شاہی باورچی خانے کے لئے سکھداس' دیوزیرہ' اور جنجن چاول ہندوستان کے مختلف شہروں سے آتے تھے۔ حصار فیروزہ سے گھی آیا کرتا تھا' قاز' مرغابی' اور اکثر ترکاریاں کشمیر سے آتی تھیں۔ بھیڑ' بکریاں' مرغ و قاز کو باورچی پال کر موٹا کرتے تھے اور دریا و تالاب کے کنارے انہیں ذبح کرکے ان کا گوشت دھویا جاتا تھا۔ اور پھر اس گوشت کو تھیلوں میں بھر کر ان پر مہر لگا دی جاتی تھی۔ جہاں اس گوشت کو دوبارہ دھو کر پکایا جاتا تھا۔ (۲۳) اندازہ لگایا گیا تھا کہ باورچی خانہ کا ایک روز کا خرچہ ایک ہزار روپیہ تھا۔

باورچی کھانے پکاتے وقت آستین چڑھا کر دامن کو لپیٹ لیتے تھے' سر کو ڈھانپ لیتے تھے اور منہ و ناک پر کپڑا باندھ لیتے تھے۔ کھانا پکانے کے بعد بکاول اور مہر بکاول اس کا ذائقہ چکھتے تھے۔ بابر نامہ میں چاشنی گیر کا حوالہ ہے کہ جس کا کام تھا کہ وہ خصوصیت سے ہندوستانی باورچیوں کے کھانے کو ضرور چکھے' اس احتیاط کے باوجود اسے ابراہیم لودی کی ماں زہر دینے میں کامیاب ہو گئی تھی۔ اگرچہ بابر کی جان تو بچ گئی' مگر

چاشنی گیر کو اپنی جان دینا پڑ گئی۔

کھانے تیار ہونے کے بعد سونے' چاندی' پتھر اور مٹی کے برتنوں میں نکالے جاتے تھے' ان کھانوں کی ایک فہرست تیار ہوتی تھی' اس کے بعد نگراں ان کھانوں کو سر بہ مہر کردیتا تھا۔ اس کے بعد یہ کھانا ایک جلوس کی شکل میں جس میں بکاول اور باورچی خانے کے ملازم اور ان کے ساتھ چوبدار ہوتے تھے جو کسی کو کھانے کے پاس سے نہیں گذرنے دیتے تھے۔ محل کے اندر ملازمین کھانوں کو چکھ کر دسترخوان پر لگاتے تھے (۲۴) اس کا فیصلہ ایک دن پہلے کرلیا جاتا تھا کہ دوسرے دن کون کون سے کھانے پکیں گے۔

اکثر بادشاہ اپنے دسترخوان سے شہزادوں اور امراء کو کھانے کی قابیں بطور تحفہ بھیجتا تھا' جو ایک اعزاز کی بات سمجھی جاتی تھی۔

شاہی باورچی خانہ میں کھانا ہر وقت تیار رہتا تھا' اور کسی بھی وقت بادشاہ کے حکم پر حاضر کردیا جاتا تھا۔

کھانوں کے سلسلہ میں یہ اہتمام آخری عہد مغلیہ میں نہ صرف مغل بادشاہوں کے ہاں بڑھ گیا تھا' بلکہ اودھ' دکن اور دوسری ریاستوں میں باورچی خانہ پر زیادہ توجہ دی جانے لگی تھی' مغل بادشاہوں کے ساتھ تو یہ المیہ ہوا کہ سیاسی زوال کے ساتھ ساتھ اس کی آمدنی گھٹتی گئی' اور اسی طرح سے اس کے باورچی خانے کے اخراجات بھی کم ہوتے چلے گئے' اس کے برعکس اودھ اور دکن کی ریاستوں میں خصوصیت سے باورچی خانوں کے اہتمام بڑھ گئے' اور یہاں پر کھانوں میں طرح طرح کے تجربات ہونے لگے۔ عبدالحلیم شرر نے جو اودھ کے حالات گذشتہ لکھنؤ میں لکھے ہیں' اس سے اس بات کا اندازہ ہوتا ہے کہ شرر کو لکھنؤ کے کھانوں پر کتنا فخر تھا۔ اور انہیں اس سے

خوشی ہوتی تھی کہ دہلی لکھنؤ سے مقابلہ نہیں کرسکتا۔ شرر نے اودھ کو شاہی باورچی خانہ لکھنؤ کے باورچیوں اور ان کے کھانوں کی تفصیلات دی ہیں شاہ شجاع کے زمانے میں نوابی باورچہ خانہ کے اخراجات ساٹھ ہزار روپے ماہوار تھے۔ اس کے علاوہ ان کے لئے پانچ دوسرے باورچی خانوں سے بھی کھانا آتا تھا۔ ان باورچی خانوں کی ایک خاص بات یہ تھی کہ ان کے مہتمم یا انچارج معتمد امراء ہوا کرتے تھے۔

کھانوں کے شوق اور ترکیبوں کی وجہ سے اس دور میں ماہر اور فن کار باورچیوں کی قدر و قیمت بڑھ گئی تھی۔ مثلاً" سالار جنگ' جو شجاع الدولہ کے سالے تھے' ان کے باورچی کو بارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ ملا کرتی تھی' اس کی خوبی یہ تھی کہ وہ ایسا پلاؤ پکاتا تھا کہ جو کسی اور کو ہضم نہیں ہوتا تھا۔ (۲۵)

گذشتہ لکھنؤ کے بیانات سے یہ بھی معلوم ہوتا ہے کہ اس وقت اچھی اور طاقت ور غذا کے لئے یہ ضروری سمجھا جاتا تھا کہ اس میں کس قدر گھی کھپایا گیا ہے۔ شمالی ہندوستان میں خصوصیت سے قدیم زمانے سے یہ سمجھا جاتا تھا کہ گھی میں بڑی طاقت ہے اس لئے غذا کے ذریعہ زیادہ سے زیادہ گھی کو جسم میں پہنچایا جاتا تھا۔ مثلاً" حلوہ سوہن کی ایجاد کا ایک مقصد یہ بھی تھا کہ اس میں خوب گھی سمویا جائے۔ اسی طرح سے شرر نے غازی الدین حیدر کے زمانے کے ایک باورچی کا حال لکھا ہے کہ جو چھ پراٹھے پکاتا تھا' اور فی پراٹھا ۵ سیر گھی صرف کرتا تھا(۲۶) شرر نے باورچیوں کے ان کمالات کا بھی تذکرہ کیا ہے کہ جو وہ پلاؤ کے پکانے میں کرتے تھے' یہ پلاؤ گلزار پلاؤ' توریلا پلاؤ' کوکو پلاؤ' موتی پلاؤ اور چنبیلی پلاؤ کے نام سے مشہور تھے' ایک باورچی کا ذکر ہے کہ جو پستے و بادام کی کھچڑی پکاتا تھا۔ ایک باورچی صرف ماش کی دال پکانے کا ماہر تھا۔ دکن کے ایک امیر نے ایک باورچی ملازم رکھا جو ۳ یا ۴ سو روپیہ خرچ کرکے دل پکانے

پر مامور ہوا' اس میں وہ دو اشرفیوں کو بھی گھلا کر ملاتا تھا' اس میں بھی صرف یہ مفروضہ شامل ہے کہ سونا' چاندی اور مغزیات طاقت رکھتے ہیں۔ اس لئے انہیں کھانے میں ملا کر کھانے سے توانائی آتی ہے۔ اس مفروضہ پر حکیموں کے ہاں مرکبات و معجومین و کشتہ بنتے رہے ہیں۔ (۲۷)

حیدر آباد دکن کی ریاست میں بھی باورچی خانہ کی سرپرستی کی گئی' آصف جاہ ثانی کے زمانے میں شاہی باورچی خانے میں روزانہ ایک سو بیس خوان تیار ہوتے تھے' شاہی کھانے کی تیاری کے لئے یہاں کئی باورچی خانے ہوا کرتے تھے جو مختلف اقسام کے کھانے تیار کرکے محل میں بھیجا کرتے تھے۔ آصف جاہ ساوس چونکہ کسی ایک مقررہ وقت پر کھانا نہیں کھاتے تھے اس لئے باورچی خانہ میں ہر وقت تازہ کھانا تیار رہتا تھا' اور جو کھانا تازہ نہیں رہتا تھا اسے ملازموں میں تقسیم کردیا جاتا تھا۔ (۲۸)

نواب محبوب علی خان کے زمانہ میں ناشتہ' دوپہر اور شام کے کھانوں کی تیاری ہوتی تھی' یہ کھانے پہلے مہتمم باورچی خانہ کے پاس آتے وہ چکھ کر فیصلہ کرتے کہ کون کون سے کھانے نواب کو بھیجنے چاہئیں اور کون سے نہیں' جو کھانے رد کردیئے جاتے تھے وہ امراء اور ملازموں کو دے دیئے جاتے تھے (۲۹)

دکن میں ایک دستور یہ تھا کہ اگر ملازمین خاص کے ہاں کوئی تقریب ہوتی تو مہمانوں کی تعداد کے حساب سے خزانہ میں آٹھ آنے فی مہمان داخل کردیتا' اور اس کے عوض شاہی باورچی خانہ سے بریانی معہ لوازمات کے آجاتی تھی۔ (۳۰)

مصنف دکنی کلچر نے دکن کے امراء کے باورچی خانوں کا بھی ذکر کیا ہے۔ جن کے ہاں دو باورچی ہوا کرتے تھے۔ ایک مغلئی کھانوں کے لئے اور دوسرا انگریزی کھانوں کے لئے ان کے علاوہ کئی باورچی اور ہوا کرتے تھے جو خاص قسم کے کھانے پکانے میں

مہارت رکھتے تھے۔ ان کا بھی یہ دستور تھا کہ جو کھانا بچ جایا کرتا تھا' وہ تقسیم کردیا جاتا تھا۔

کھانے کا طریقہ یہ تھا کہ صاحب خانہ یا میزبان وسط میں بیٹھتا تھا' اور اس کی دونوں جانب دوست و احباب و ملاقاتی ۔ صاحب خانہ کے سامنے باورچی خانہ کا انچارج ہوتا تھا اور یہ ہر شخص کی پلیٹ میں کھانا ڈالا کرتا تھا۔ آگے چل کر بعض امراء کے ہاں کھانا میز پر بھی کھانے کا رواج ہوگیا تھا۔ (۳۱)

ہندوستان میں مغل حکمرانوں کے ہاں یہ دستور تھا کہ وہ شاہی باورچی خانہ سے امراء اور درباریوں کے ہاں کھانا بھیجا کرتا تھے جو تورہ کہلاتا تھا۔ توری بندی کے بارے میں بزم آخر کے مصنف نے لکھا ہے کہ

> رنگ برنگ کے پلاؤ' بریانی' تنجن' زردہ' فرنی' یاقوتی' نان' شیرمال' خمیری روٹی' گاؤ دیدہ' گاؤ زبان' میٹھے سلونے سموسے' کباب' پنیر' قورمہ' سالن' بڑے بڑے لاکھی طباق' رکابی' طشتری میں لگا' آرام کا اچار' ملائی' کھانڈ' لال لال چوکھڑوں میں رکھ' خوانوں میں لگا' پلاؤ تنجن' بریانی کے طباقوں پر مانڈے ڈھک خوانوں میں لگا' اوپر کھانچی رکھ' کسنے کس' تورے پوش ڈال' بینگھیوں میں بھیج رہے ہیں۔ بائیس خوانوں سے زیادہ دو سے کم تورہ نہیں ہوتا' جیسی جس کی عزت ہے اتنے ہی خوانوں کا تورہ چوب دار گھر گھر بانٹتے پھرتے ہیں۔(۳۲)

شرر نے بھی تورہ کے بارے میں گذشتہ لکھنؤ میں لکھا ہے' اگر کوئی امیر بادشاہ تو تورہ بھیجتا تھا تو یہ ایک سو ایک خوانوں پر مشتمل ہوتا تھا جس پر اس زمانہ میں پانچ سو روپیہ کی لاگت آتی تھی۔ اس کی تفصیل لکھتے ہوئے شرر لکھتے ہیں کہ :

خوانوں کی شان عام سوسائیٹیوں میں یہ تھی کہ لکڑی کا خوان ان پر رنگین تیلیوں کا ایک گنبد نما چھابہ' اس پر ایک سفید کپڑے کا کنا جو چوٹی کے اوپر باندھ دیا جاتا تھا اور شاہی باورچی خانہ اور معزز امراء میں دستور تھا کہ اس بندھن پر لاکھ لگا کر مہر کردی جاتی تھی تاکہ درمیان میں کس کو تصرف کا موقع نہیں ملے۔ (۴۳)

بادشاہوں اور امراء کو ہمیشہ اس بات کا ڈر رہتا تھا کہ کہیں ان کے کھانے میں زہر نہ ملا دیا ہو۔ اس وجہ سے ان کے کھانوں کی پکانے سے لے کر دستر خوان تک سخت حفاظت و نگرانی ہوتی تھی' اور انہیں ہر ہر مرحلہ پر چکھا جاتا تھا۔ ایک حوالے سے یہ بھی پتہ چلتا ہے کہ جب مغل محل میں شاہی خواتین کھانا کھاتیں تو پہلے ہر چیز کا ایک ایک ٹکڑا بلیوں کو کھلایا جاتا تھا' اس سے پتہ چل جاتا تھا کہ کھانے میں زہر تو نہیں ہے۔ ایک خیال یہ تھا کہ سنگ یشب کی پیالیوں میں کھانے کی اشیاء رکھی جائیں۔ کیونکہ ان میں بال پڑجانے سے پتہ چل جاتا تھا کہ کھانے میں زہر ہے۔ (۴۴)

جیسے جیسے مغل شاہی خاندان' سیاسی طور پر زوال پذیر ہورہا تھا اسی طرح سے بادشاہ اور امراء کی دلچسپیاں کھانوں میں بڑھ رہی تھیں۔ اور اب ساری ذہانت اور جدت پسندی اس میں تھی کہ کس طرح سے کھانوں میں نیا ذائقہ پیدا کیا جائے' چنانچہ ہر تہوار کے لئے علیحدہ سے مخصوص کھانے رواج پانا شروع ہوا' بزم آخر کے مصنف نے آخری عہد مغلیہ کے دربار کے جن تہواروں کا ذکر کیا ہے' وہاں ہر تہوار کے کھانوں کی تفصیل بھی دی ہے' مثلاً" محرم پہ "شیرمالوں پہ کباب' پنیر' پودینہ' ادرک' مولیاں کتر کر رکھیں" آخری چہار شنبہ کو "چنے کی سلونی گھنگیاں لون مرچ ڈال کر اور گیہوں کی بھیگی گھنگیاں ابال کے اوپر خشخاس اور کھانڈ ڈال کر قابوں میں نکال کر

نیاز دی" رجب کے مہینہ میں "گھی ' کھانڈ اور میدے کی میٹھی روٹیاں' اوپر سونف اور خشخاص لگا کر تندور سے پکوائیں"

کھانوں کا ذکر اس قدر مقبول ہوا کہ آخر یہ شاعری میں بھی آگیا اردو کے مشہور شاعر میر حسن نے "خوان نعمت" کے عنوان سے ۷۸ اشعار کی ایک مثنوی لکھ ڈالی' جس میں آصف الدولہ کے عہد کے کھانوں کا ذکر ہے۔ دلچسپی کے لئے چند اشعار دیئے جاتے ہیں۔

کباب اقسام کے رکھے وہ ہر سو     بھریں دم فاختہ جن کا کو کو
سلونی اور تلی مچھلی مزے دار     کہ دریائی کباب ان کے نمک خوار
حلیموں کے طبق جلتے ہوئے گرم     جسے خورشید دکھاوے دکھ کر شرم
دھرے وہ قورمے ان پر سراسر     کہ جن سے بہہ چلے گھی تر ترا کر
پیالے کھیر کے جو ماہ تاباں     کھلے یا جیسے نسرین گلستان

ہندوستان میں یہ کھانے کا جو کلچر پیدا ہوا' اس کی ابتداء دربار سے ہوئی وہاں سے یہ درباریوں اور امراء تک آیا' اور پھر نیچے کے طبقوں تک آتے آتے اس کلچر کے اثرات کم سے کم ہوگئے' اور دیہات تک پہنچتے پہنچتے یہ اپنی آن بان کھو بیٹھا' دیہاتی کی غذا سیدھی سادھی ہی رہی۔ اکثر لوگوں کی غذا کھچڑی ہوا کرتی تھی یا روکھی سوکھی دال روٹی سے ان کا گذارہ ہوتا تھا۔

جہاں عمارات و لباس امیروں و غریبوں کے درمیان فرق کو قائم رکھے ہوئے تھے' وہاں کھانے نے اس فرق کو معاشرہ میں اور گہرا کردیا۔ غریبوں کو کھانے سے جو محرومی تھی اسے کبھی مفت خورہ کہہ کر اس کا مذاق اڑایا گیا' تو کبھی انہیں ندیدہ کہہ کر ان کو حقیر کیا گیا' اور یہ امرا خود کو ایسے حالات میں سیر چشم کہتے تھے۔

لیکن یہ بھی ایک حقیقت ہے کہ مرغن غذاؤں اور بھوک سے زیادہ کھانے سے ہندوستان کے حکمران طبقوں میں سہل پسندی اور آرام طلبی کو اس قدر پیدا کردیا کہ ان میں اپنی عزت و قار کو برقرار رکھنے کے تمام مزاحمتی جذبات ختم ہوگئے۔ یہی وجہ تھی کہ جب ہمایوں کے مقبرے میں بہادر شاہ ظفر کو انگریزوں سے صلح کے لئے کہا گیا تو دلیل یہ تھی کہ صلح کرلیجئے' کیونکہ اس سے آپ کی ایک پلاؤ کی پلیٹ کہیں نہیں جائے گی' یہ وہ لوگ تھے کہ جو سلطنت کا سودا ایک پلیٹ پر کر رہے تھے۔

## مسافروں کا کھانا

جب لوگوں نے سفر کرنا شروع کیا تو ساتھ میں کھانا لے کر جانا اس لئے ضروری ٹھہرا کہ کچھ پتہ نہیں ہوتا تھا کہ راستہ میں کتنا وقت لگے گا اور کھانے مل بھی سکے گا یا نہیں۔ اس لئے مسافروں کے کھانے کے لئے ضروری تھا کہ یہ خشک ہو اور ایسا ہو کہ جو خراب نہ ہو' مگر ساتھ ہی میں یہ بھی خواہش تھی کہ اس میں ذائقہ بھی ہو' کیونکہ بغیر ذائقہ کے کھانا کھانا مشکل ہوتا ہے۔ چین میں دو ہزار سال پہلے خشک کیا ہوا سانپ مسافروں کے لئے اچھی خوراک سمجھا جاتا تھا' ہندوستان میں مسافر خشک روٹی اور خشک چاول لے کر چلتے تھے۔ یا بھنے ہوئے چنے گڑ کے ساتھ پیٹ بھرنے کے کام آتے تھے۔ اگر مسافر صاحب استعداد ہوتا تھا تو میٹھی ٹکیاں بنالی جاتی تھیں' پھر اچار اور مربے تھے کہ جو خراب نہیں ہوتے تھے۔

تبت میں چائے کی پتیوں کو یاک کے مکھن میں ملا کر خوب پکایا جاتا تھا اور وہ نہ خراب ہونے والا مشروب ہوجاتا تھا' جو غذا کا کام دیا کرتا تھا۔

قدیم زمانے میں جب جہاز پر سفر کیا جاتا تھا تو اس وقت کوشش ہوتی تھی کہ

کھانے کا ذخیرہ کرلیا جائے جو راستے میں کام آئے' سمندر میں سفر کرنے والے مچھلی اور سمندری پرندے کھانے کھا کر تنگ آجاتے تھے۔ خشک غذا جس کا ذخیرہ ہوتا تھا وہ نمی کی وجہ سے خراب ہوجاتی تھی۔ بسکٹ انتہائی سخت ہوجاتے تھے' اور روٹی کو پانی میں بھگو کر کھانا پڑتا تھا' مکھن پگھل کر اپنا ذائقہ خراب کرلیتا تھا' تو پنیر کی نرمی ختم ہوجاتی تھی۔ ان حالات میں جہاز کے مسافروں کے لئے سفر انتہائی تکلیف دہ ہوجاتا تھا۔ (۳۷) موجودہ دور میں جاکر اب مسافروں کو کھانے کی سہولتیں میسر آئی ہیں۔

## کھانا اور جدید دور

علم کے ساتھ ساتھ کھانے پکانے کے طریقے بھی بدلتے گئے' اور انسان کو اس بات کا علم بھی ہوتا گیا کہ اسے کون سا کھانا اچھی صحت کے لئے کھانا چاہئے' انیسویں صدی میں جب کھانے کا سائنسی طور پر مطالعہ کیا گیا تو اسے کھانے میں پروٹین کے عنصر کے بارے میں پتہ چلا' اور اسی زمانہ میں اس پر یہ بھی انکشاف ہوا کہ اگر پروٹین کے باوجود کچھ ایسے عناصر ہیں کہ جو اگر کھانے میں نہ ہوں تو صحت خراب ہوجاتی ہے' اور یہ وٹامن ہیں۔ چنانچہ اس دریافت کے بعد ایسی غذا کھانے پر زور دیا گیا کہ جو اسے ضرورت کے مطابق وٹامنز مہیا کریں۔

اس عہد میں کین فوڈ کا رواج ہوا' اب تک کھانے کو خشک کرنے' یا نمک لگا کریا ٹھنڈا کرکے محفوظ رکھا جاتا تھا' اب اسے ڈبوں میں بند کرکے محفوظ کیا جانے لگا۔

اب تک کھانا اینٹوں کے چولہوں پر آگ پر پکایا جاتا تھا۔ ۱۸۶۰ء کی دھائی میں اسٹو دریافت ہوا۔ اور ۱۸۷۰ء کی دھائی میں گیس اسٹو کا استعمال ہونے لگا کہ جس سے باورچی خانہ کو صاف ستھرا بنانے میں مدد دی' یہ ساری تبدیلیاں یورپ میں ہورہی تھیں

اور ایشیا او افریقہ کے ملکوں میں یہ سہولتیں نایاب تھیں پاکستان میں ۱۹۷۰ء کی دھائی میں جاکر گیس کے چولہے عام ہوئے۔ مگر یہ سہولت اب بھی چند بڑے شہروں میں محدود ہے' گاؤں اور دیہاتوں میں کھانا اب بھی روایتی چولھوں پر کوئلوں ' لکڑیوں یا اپلوں کے ذریعہ پکایا جاتا ہے۔

دولت مند اور متوسط طبقے کو اب ریفریجریٹر' ڈش واشر اور دوسرے بجلی کے آلات میسر ہیں کہ جن سے جلدی و صاف ستھرا کھانا پک جاتا ہے اور باورچی خانہ کو اس کے ذریعہ سے صاف ستھرا رکھا جاتا ہے۔

یورپ اور امریکہ کے اثر سے ہمارے ہاں بھی سنڈوچ کا استعمال بڑھ گیا ہے اس کی ایجاد ارل آف سینڈوچ نے ۱۷۹۲ء میں کی تھی۔ اس کی وجہ یہ تھی کہ یہ ۲۴ گھنٹے جوے میں مصروف رہتا تھا اور اتنی فرصت نہیں تھی کہ اطمینان سے کھانا کھاسکے اس لئے اس نے سلائس کے درمیان گوشت رکھ کر جوا کھیلتے ہوئے کھانا کھانا شروع کردیا۔ اب یہ اس کے نام سے موسوم ہوچکے ہیں۔

"فاسٹ فوڈ" میں سینڈوچ کے ساتھ ساتھ برگر نے بھی مقبولیت حاصل کرلی ہے۔ بھنی ہوئی مرغی' آلوؤں کی چپس اور کوکو کولا اب تیزی سے پھیلتا ہوا کھانے کا کلچر ہے جو نوجوانوں میں مقبول ہورہا ہے۔ لیکن یہ حقیقت ہے کہ اس فاسٹ فوڈ کے مقابلے میں ہماری روایتی کھانوں کو اب بھی فوقیت ہے۔

## کھانے کی دوکانیں اور ہوٹل

کھانے کی دوکانوں اور سرایوں یا ہوٹلوں کی روایت تاریخ میں بہت پرانی ہے۔ اس کا سراغ میسوپوٹامیہ میں بنجت نصر کے زمانے سے ملتا ہے کہ لوگ کھانے کی چیزیں

جیسے بھناگوشت' مچھلی' اور مٹھائیاں بازار سے خریدتے تھے۔ مسافروں کے لئے سرایوں کا رواج تھا۔ ایسا محسوس ہوتا ہے کہ اس زمانے میں یہ سرائے چوروں' مجرموں اور طوائفوں کے مرکز بن گئے تھے۔ اس لئے حمورابی نے یہ قانون بنایا تھا کہ اگر شراب خانہ یا سرائے میں قانون کے بھاگے ہوئے لوگ جمع ہوجائیں اور انہیں قانون کے حوالے نہ کیا جائے تو اس کے مالک کو سزائے موت ہوگی۔

ہوٹلوں یا سرایوں کا رواج یورپ میں یا تو عرب اسپین سے آیا' یا صلیبی جنگوں کے بعد۔ کیونکہ یہ روایت رومیوں کے زوال کے بعد متروک ہوگئی تھی۔ مگر بعد میں یہ سلسلہ شروع ہوگیا اور ۱۱۸۳ء میں لنڈن میں ایک ایسی دوکان تھی کہ جہاں سے ہروقت پکا ہوا کھانا دستیاب ہوتا تھا۔

چین میں تیرھویں صدی میں ہوٹل و سرائے عام ہوچکے تھے۔ اور ایسے ہوٹل بھی تھے کہ جہاں سے پکا پکایا کھانا فوراً مل جاتا تھا۔ اس کے علاوہ چائے خانے' اور نوڈل کی دوکانیں تھیں' خاص ہوٹلوں میں بھناگوشت' سور کا ابلا گوشت اور مچھلی کا سوپ ملتا تھا۔

چین میں یہ رواج بھی تھا کہ مہمانوں کو ہوٹلوں میں دعوت دی جاتی تھی' جب دعوت دینا ہوتی تھی تو میزبان ہوٹل کو آرڈر دے دیتا تھا کہ اسے اتنے لوگوں کے لئے کھانا درکار ہے۔ اس کے بعد کھانے کے انتظامات ہوٹل والا کردیتا تھا۔

یورپ میں اٹھارویں صدی میں کلب و ریسٹورنٹ عام ہوگئے تھے۔ ۱۷۷۰ء میں فرانس میں تو عورتیں بھی ریسٹورنٹ میں جاسکتی تھیں۔ مگر انگلستان میں ۱۸۳۰ء تک یہ عورتوں کے لئے غیر مناسب تھا کہ وہاں جائیں۔ (۳۸)

مشرق وسطیٰ' وسط ایشیا اور برصغیر میں سرایوں کا رواج پرانا ہے یہاں پر تاجروں

کے قافلے اور مسافر آکر قیام بھی کرتے تھے اور ان کے کھانے کا بندوبست بھی سرایوں میں ہوجاتا تھا۔ ہندوستان کے حکمرانوں میں شیر شاہ سوری اس لحاظ سے قابل ذکر ہے کہ اس نے تاجروں اور مسافروں کی سہولتوں کے لئے شاہراہوں پر سرائیں تعمیر کرائیں تھیں کہ جہاں مسلمان اور ہندو باورچی ملازم تھے کہ جو مسافروں کے لئے کھانا پکاتے تھے۔

لکھنؤ، دہلی اور لاہور میں کھانے کی دوکانیں بڑی مشہور تھیں۔ اور کباب، پراٹھے، پائے، حلیم، پلاؤ، اور مٹھائی میں خاص دوکانوں کی شہرت ہوگئی تھی۔ مثلاً دہلی کے بارے میں فتح پوری مسجد کے نیچے شاہجہاں پوری ہوٹل اور مستیا کبابی مشہور تھے۔ دہلی میں نہاری ناشتہ کے وقت بڑے شوق سے کھائی جاتی تھی۔ ایسی مشہور دوکانوں کا ذکر شرر نے گزشتہ لکھنؤ میں کیا ہے۔ ایک زمانہ تک یہ دوکاندار اپنے کھانے کی شہرت کا خیال رکھتے تھے اور اپنے کھانے کی مقبولیت کو باعث فخر سمجھتے تھے اس کے معیار کو برقرار رکھتے تھے۔ اس لئے صرف اتنا تیار کرتے تھے کہ جتنا ان کے بس میں تھا۔ اس وقت تک ملاوٹ اور معیار کی گراوٹ نہیں ہوئی تھی۔ اس کے برعکس اب شہرت کے فوراً بعد معیار بھی گرجاتا ہے۔ اور ملاوٹ بھی آجاتی ہے۔ وہ پیشہ ورانہ فخراب باقی نہیں رہا۔ بدلتے زمانے کی بدلتی ریتیں ہیں، جنھوں نے کھانوں کو بھی متاثر کردیا ہے۔

اگرچہ اب کھانا مقامی کھانوں تک محدود نہیں رہا ہے۔ بلکہ دوسرے ملکوں کے کھانوں کے ہوٹل بھی جگہ جگہ کھل گئے ہیں اور لوگوں کو اب یہ موقع مل گیا ہے کہ وہ دوسری قوموں کے ذائقہ سے بھی لطف اندوز ہوسکیں۔

# حوالہ جات


۱۔ ابوالفضل : آئین اکبری ' جلداول اردو ترجمہ محمد فدا علی۔ سنگ میل لاہور (؟) ص۔ ۹۸

۲۔ Fernand Braudel: Civilization and Capitalism: vol. I Everyday Life. Fontona Press 1985 P=105

۳۔ ایضاً" : ص ۷۔۱۰۶

۴۔ ایضاً": ص ۱۰۔۱۸۰

۵۔ Reay Tanahill: Food in History Penguin 1988 p.115

۶۔ آئین اکبری ۔ ص ۱۔۷

۷۔ منشی فیض الدین : بزم آخر' مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۵ء ص۔ ۱۵'۱۶

۸۔ عبدالحلیم شرر : مشرقی تمدن کا آخری نمونہ ۔ گزشتہ لکھنؤ۔ غضنفر اکیڈمی (؟) کراچی ص۔ ۱۷۱

۹۔ Hugh Thomas: An Unfinished History Pan Book 1989 P. 440

۱۰۔

۱۱۔ فوڈ ان ہسٹری : ص۔ ۱۴۳۔۱۴۴

۱۲۔ ایضاً" : ص۔ ۸۷۔۸۸

۱۳۔ ایضاً" :ص۔ ۱۶۷۔۱۶۸

۱۴۔ ایضاً" : ص۔ ۱۶۰

۱۵۔ ایضاً: ص۔ ۶۸

۱۶۔ براوڈل: ص۔ ۱۸۸

۱۷۔ ایضاً": ص۔۱۸۷

۱۸۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۸۱

۱۹۔ ایضاً": ص۔ ۱۱۳

۲۰۔ ان فنشڈ ہسٹری: ص۔۷۵،۷۶

۲۱۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۱۳۰

۲۲۔ ڈاکٹر مبارک علی: شاہی محل، فکشن ہاؤس لاہور ۱۹۹۲ء ص۔۲۲۰

۲۳۔ آئین اکبری: ص۔ ۱۰۰

۲۴۔ ایضاً: ص۔ ۱۰۰۔۱۰۱

۲۵۔ گزشتہ لکھنؤ: ص۔ ۱۶۳۔۱۶۵

۲۶۔ ایضاً": ص۔ ۱۶۵

۲۷۔ ایضاً": ص۔ ۱۶۷، محمد نصیر الدین ہاشمی: دکنی کلچر۔ مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۳ء ص۔ ۲۵۸۔۲۰۹

۲۸۔ دکنی کلچر: ص۔ ۲۴۸۔۲۴۹

۲۹۔ ایضاً": ص۔ ۲۴۹۔۲۵۰

۳۰۔ ایضاً": ص۔ ۲۵۱

۳۱۔ ایضاً": ص۔ ۲۵۷

۳۲۔ بزم آخر: ص۔ ۲۶۔۲۷

۳۳۔ گزشتہ لکھنؤ: ص۔ ۱۷۴

۳۴۔ میشور دیال : عالم میں انتخاب دہلی' مطبوعات اردو اکیڈمی دہلی۔ ۱۹۸۷ء ص۔ ۵۸

۳۵۔ بزم آخر : ص۔ ۳۴۔۵۰

۳۶۔ بحوالہ لکھنؤ کی تہذیبی میراث' سید صفدر حسین :بارگاہ ادب لاہور ۱۹۷۵ء ص۔ ۱۹۳۔۱۹۴

۳۷۔ فوڈ ان ہسٹری :ص۔ ۲۲۵۔۲۲۶

۳۸۔ ایضاً : ص۔ ۱۳۸۔۱۳۹'۱۶۴

# کھانے کے آداب

ہر معاشرے میں وقت کے ساتھ ساتھ افراد کا طرز زندگی' رہن سہن اور عادات و اطوار بدلتی رہتی ہیں۔ جیسے جیسے انسان کے علم میں اضافہ ہوتا گیا وہ اپنے اردگرد کی اشیاء اور ماحول سے واقف ہوتا گیا۔ اس کی معلومات خود اس کے جسم کے بارے میں بڑھتی گئیں۔ اور اسی طرح اس کے رویے اپنے اور اپنی اردگرد کی اشیاء کے بارے میں بدلتے گئے' طبقاتی معاشرے میں اس بات کا ہمیشہ سے خیال رکھا جاتا ہے کہ طبقہ اعلیٰ اور نچلے طبقوں کے درمیان فرق باقی رہے۔ اور یہ فرق خصوصیت سے آداب کے ذریعہ سے باقی رکھا جاتا ہے۔ اس میں اٹھنا' بیٹھنا' بات چیت کرنا' اور کھانا سب ہی شامل ہوتے ہیں۔ اور یہی آداب مہذب اور غیر مہذب میں فرق کو برقرار رکھتے ہیں۔

ابتداء میں طبقہ اعلیٰ میں اس بات کا خیال رکھا جاتا تھا کہ ہم مرتبہ لوگوں کے ساتھ ادب و آداب کو برقرار رکھا جائے۔ مگر ملازموں اور کم مرتبہ لوگوں کے ساتھ ان آداب کو برتنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اسی طرح شرم کا تصور بھی برابر کے لوگوں کے درمیان تھا۔ نچلے طبقوں کے لوگوں سے ملنے یا سلوک کرتے ہوئے شرم کی ضرورت نہیں سمجھی جاتی تھی' مثلاً" جب بھی یہ مجلس میں آتے تو پورا لباس پہن کر' مگر گھر میں ملازموں کے سامنے یہ جسم کے کسی حصہ کو برہنہ کرتے ہوئے شرم محسوس نہیں کرتے

تھے۔ یہی صورت حال کھانے کی تھی کہ دعوتوں میں یہ آداب کا پورا پورا خیال رکھتے تھے کیونکہ دوسری صورت میں ان پر ندیدہ ہونے یا غیر مہذب ہونے کا لیبل لگایا جاسکتا تھا۔

اس نقطہ نظر سے دیکھا جائے تو معاشرے میں آداب کا تعلق طبقہ اعلیٰ سے شروع ہوا۔ اور پھر یہ نیچے تک آیا۔ ان آداب کا بنیادی مقصد یہ تھا کہ انسان میں جو جبلی خواہشات ہیں ان کو روکا جائے۔ اور ان میں ترتیب و تنظیم پیدا کی جائے۔ مثلاً انسان بھوک کی شدت میں چاہتا ہے کہ جلدی جلدی میں کھانا کھالے مگر اس کی عادت کو روکنے کے لئے اس کے لئے آداب مقرر ہوئے۔ اور اس کے ذہن میں اس بات کو بٹھایا گیا کہ کھانے پر ٹوٹ پڑنے سے اس کی شخصیت کے بارے میں غلط تاثر پیدا ہوگا۔

کھانوں کے آداب کے سلسلہ میں اس وقت مزید اضافے ہوئے کہ جب انسان نے صفائی کے بارے میں سوچنا شروع کیا اور اس کی معلومات جراثیم و متعدی بیماریوں کے بارے میں بڑھیں' اور اس میں شعور آیا کہ گندگی کے ذریعہ جراثیم اس کے جسم میں داخل ہوتے ہیں اور اسے بیمار کرتے ہیں۔ خصوصیت سے کھانے کی تیاری جس مرحلہ سے ہوتی تھی اگر ان مراحل میں کھانے کو صفائی کے ساتھ پکایا نہیں گیا اور کھلایا نہیں گیا تو یہی کھانا صحت کی بجائے اسے بیمار کردے گا۔

چنانچہ مذبحہ خانوں میں کہ جہاں جانور ذبح ہوتے ہیں۔ قصائیوں کی دوکانوں پر کہ جہاں انہیں فروخت کیا جاتا ہے۔ باورچی خانہ اور پکانے کے برتنوں کے بارے میں صفائی کا احساس پیدا ہوا۔ یہ دوسری بات ہے کہ دنیا کے دوسرے معاشروں کے برعکس ہمارے معاشرے میں صفائی کا یہ احساس اور کم ہورہا ہے۔ چنانچہ مذبحہ خانوں کی گندگی سے لے کر قصابوں کی دوکانوں کی غلاظت گوشت کو ہر قسم کے جراثیموں سے

آلودہ کردیتی ہے۔

یورپ کی طرح ہمارے ہاں بھی ایک وقت میں آداب پر مختلف کتابیں لکھی گئیں تاکہ لوگوں کو بدلتے ہوئے حالات اور تبدیلیوں سے آگاہ کرتے ہوئے ان کے رویوں کو بدلا جائے۔ ان آداب کو سیکھنے کے لئے ایک طرف تو تربیت کی ضرورت تھی اور دوسرے تعلیم کی' لہٰذا سکولوں میں اساتذہ اور گھروں میں بالغ افراد بچوں کو اٹھنے' بیٹھنے اور کھانے کے آداب سکھاتے تھے۔

یورپ میں ان آداب کی ابتداء اٹھارویں صدی میں ہوئی کہ جب دولت کے بڑھنے سے بورژوا طبقہ پھیلا اور وہ امراء کے دائرہ تہذیب میں آگیا۔ فرانس میں لوئی چہاردھم کا دربار تہذیب و ثقافت کا ایک نمونہ تھا۔ اور امراء کی یہ خواہش ہوتی تھی کہ وہ اپنے لڑکوں کو دربار میں بھیج کر انہیں آداب سیکھنے کا موقع دیں' چونکہ جو امراء پیرس میں رہتے تھے ان کے لئے دربار عملی تربیت فراہم کرتا تھا۔ اس لئے صوبائی امراء کے بچوں کے لئے آداب پر کتابیں لکھی گئیں۔ اس کا نتیجہ یہ ہوا کہ اٹھارویں صدی کے آخر میں فرانس میں درباری. امراء اور بورژوا طبقوں میں کھانے کے بارے میں نفاست آگئی۔ (۱)

۱۵۳۰ء میں ڈچ مصنف اراسمس نے ایک کتاب لکھی جس کا عنوان تھا "ON Civility in Children" اس کتاب کے ابتداء میں ۱۳۰ ایڈیشن چھپے۔ اس کی مقبولیت اس قدر ہوئی کہ بعد میں اس کے ۱۳۰ ایڈیشن اور چھاپے گئے۔ کیا وجہ تھی کہ یہ کتاب اس قدر مقبول ہوئی؟ اس کی وجہ یہ تھی کہ اس کتاب میں اس نے معاشرہ کی ان رسم و رواج کی طرف توجہ دلائی ہے جو کہ تہذیب کی خلاف تھیں' چونکہ مہذب رویہ اختیار کرنے کے بعد ہر شخص کا سماجی رتبہ بڑھ جاتا ہے اور وہ لوگوں کی

نگاہوں میں باعزت و قابل احترام ہوجاتا ہے اس لئے لوگوں میں اس کتاب کو ہاتھوں ہاتھ لیا گیا تاکہ اس میں جن خرابیوں کی نشان دہی کی گئی ہے ان سے دور رہا جائے' اور مہذب آداب کو اختیار کرکے خود کو معزز بنایا جائے۔

اراسمس اس بات کی تلقین کرتا ہے کہ اگر ناک کو صاف کرنا ہو تو اس کے لئے کپڑے کو استعمال کرنا چاہیئے' ہاتھ سے ناک صاف کرنا غیر مہذب عمل ہے' اگر اسے زمین پر گرایا جائے تو اس صورت میں فوراً اسے رگڑ کر صاف کردینا چاہیئے۔

اس وقت تک کھانوں میں چمچوں' کانٹوں یا چھریوں کا بہت کم استعمال ہوا تھا اس لئے وہ اس بات پر زور دیتا ہے کہ اگر سوپ یا شوربہ کو چکھا جائے تو اس کے بعد چمچہ صاف کرکے رکھنا چاہیئے۔ وہ اس بات کی نشان دہی کرتا ہے کہ کچھ لوگ گوشت کو چاقو سے کاٹ کر اپنے ہاتھ میں لے لیتے ہیں' یا پلیٹ میں رکھ دیتے ہیں وہ مشورہ دیتا ہے کہ تم یہ کوشش مت کرو کہ سب سے پہلے ٹکڑا کاٹو' بلکہ صبر سے کام لیتے ہوئے دوسروں کے بعد یہ کام کرو۔ یہ بھی بری بات ہے کہ لوگ ڈش میں جھانک کر دیکھتے ہیں۔ بہتر یہ ہے کہ جو پہلی چیز سامنے آئے اسے لے لو' مگر یہ مت کرو کہ ڈش میں ہاتھ ڈال کر اچھی بوٹی تلاش کرو' اور نہ ہی یہ کرو کہ ڈش کو گھما کر اچھے حصے کو اپنے سامنے لے آؤ۔

اراسمس کی ہدایات سے پتہ چلتا ہے کہ اس وقت تک پلیٹوں کا استعمال بھی کم ہوتا تھا۔ کھانے کی میز پر جو چیزیں رکھی جاتی تھیں ان میں پانی کے برتن' نمک دانی' چھریاں اور چمچے ہوا کرتے تھے۔ لوگ کھانا ہاتھ سے کھاتے تھے۔ اس لئے ضروری تھا کہ کھانے سے پہلے ہاتھوں کو دھویا جائے۔ ہاتھوں کی صفائی یا دھونے کے لے صابن نہیں ہوا کرتا تھا۔ مگر پانی خوشبودار ہوا کرتا تھا۔ ہاتھوں سے کھانا کھاتے وقت بھی احتیاط

کی ضرورت تھی کہ کھانا اس طرح نہیں کھایا جائے کہ پورا ہاتھ بھر جائے۔ بلکہ ڈش میں صرف تین انگلیاں ڈالنی چاہئیں۔ اس چیز کا خیال طبقہ اعلیٰ کے لوگ تو کرتے تھے مگر عام لوگ اس پر عمل نہیں کرتے تھے۔ (۱)

وہ اس بات کی ہدایات دیتا ہے کہ اگر انگلیاں کھانے میں بھر جائیں تو انہیں نہ تو چاٹنا چاہیے اور نہ ہی کپڑوں سے صاف کرنا چاہیے کیونکہ دونوں صورتوں میں دیکھنے والوں کو کراہت آئے گی۔ اس کی یہ بھی تلقین ہے کہ منہ سے روٹی توڑ کر اسے شوربہ میں مت بھگوؤ' اسی طرح منہ کا چبایا ہوا کھنا دوبارہ سے پلیٹ میں مت رکھو۔

وہ اس بات پر زور دیتا ہے کہ کھانے میں بات چیت ضروری ہے تاکہ جو لوگ بغیر رکے ہوئے بغیر کسی وقفہ کے کھاتے ہو' ان کے لئے وقفہ ہوجائے۔ وہ سختی سے اس بات کو منع کرتا ہے کہ نہ تو دانتوں میں خلال کیا جائے' نہ ناک صاف کی جائے اور نہ ہی کھنکار کر گلا صاف کیا جائے کیونکہ یہ سب گنوار پن ہے۔ (۲)

اراسمس کی کتاب سے اس بات کا اندازہ ہوتا ہے کہ سولھویں صدی تک یورپ میں کھانے کے سلسلہ میں یہ احتیاط نہیں کی جاتی تھیں۔ مگر اسی زمانہ مین یہ شعور آنا شروع ہوگیا تھا کہ یہ باتیں تہذیب کے خلاف ہیں اس لئے ان سے کراہت کا اظہار کیا جانے لگا تھا۔ چنانچہ اراسمس کی کتاب کے علاوہ اسی زمانہ میں آداب پر اور دوسری کتابیں بھی لکھی گئیں اور مصنفین نے غور کرکے ان عادتوں پر تنقید کی کہ جو اس وقت لوگوں میں تھیں۔ ان کی نشان دہی کرنے کا مطلب تھا کہ ان میں شعور و احساس پیدا کیا جائے۔ مثلاً اس بات زور دیا گیا کہ جب لوگوں کے درمیان کھارہے ہو تو چمچہ سے سڑپ' سڑپ مت کرو' اس بات کی جانب بھی اشارہ کیا گیا کہ کچھ لوگ روٹی کا ٹکڑا منہ سے توڑتے ہیں اور پھر ڈونگے میں ڈالتے ہیں۔ یہ گنوار پن ہے۔ کچھ لوگ

بوٹی کو توڑتے ہیں اور دوبارہ اسے ڈش میں رکھ دیتے ہیں۔ یہ بدتمیزی ہے۔ نوچی ہوئی بوٹیاں نہ تو ڈونگے میں ڈالو اور نہ انہیں زمین پر پھینکو۔ (۳)

اس وقت تک رومال کا استعمال شروع نہیں ہوا تھا۔ اس لئے لوگ میزپوش سے اپنی ناک اور ہونٹ صاف کرلیتے تھے۔ اس کو بھی ادب کے خلاف سمجھا جانے لگا تھا۔ اور یہ بھی ایک بری عادت تھی کہ کھانے کے دوران جسم کو کھجایا جائے۔ چونکہ اس وقت تک لوگ ایک ہی ڈونگے میں کھاتے تھے۔ اس لئے یہ ضروری سمجھا گیا کہ ناک' کان اور آنکھوں کو ہاتھ نہ لگایا جائے۔ (۴)

کھانے کے آداب میں اس بات پر زور دیا گیا کہ دونوں ہاتھوں سے مت کھاؤ بلکہ ایک ہاتھ کو استعمال کرو۔ اگر تولیہ نہیں ہے تو ہاتھ کوٹ سے مت صاف کرو بلکہ انہیں ویسے ہی خشک ہونے دو۔ کھانے کی میز پر اپنی بیلٹ کھولنا بھی بدتہذیبی تھی۔ (۵)

کھانے کے سلسلے میں جو اس دور میں مشاہدات کئے گئے وہ یہ تھے کہ لوگ سوپ یا شوربہ کی پلیٹ منہ لگا کر پیتے تھے۔ کھانے کی ایک ڈش ہوتی تھی۔ سب لوگ اسی میں کھاتے تھے۔ اگر ایک سے زیادہ ڈشیں ہوتی تھیں تو ان کے لئے ایک ہی چمچہ اور چھری ہوا کرتی تھی۔ پینے کے لئے ایک ہی گلاس ہوتا تھا۔ سوپ کے لئے جو چمچے استعمال ہوتے تھے وہ گول ہوا کرتے تھے جس کی وجہ سے پورا منہ کھولنا پڑتا تھا۔ چودھویں صدی میں جاکر یہ بیضوی شکل کے ہوئے۔ (۶)

۱۲۹۰ء میں امراء کے بچوں کے لئے کھانے کے آداب پر جو کتابیں لکھی گئیں تھیں ان میں بھی ان ہی باتوں پر زور دیا گیا تھا مثلاً" ہاتھوں کو صاف ہونا چاہیئے۔ اس لئے ہاتھ کی انگلیاں کانوں میں نہ ڈالو اور نہ ہی ان سے سر کھجاؤ۔ دوسرا مصنف کہتا ہے کہ کھانے کے دوران نہ تو ناک سنکو' اور نہ ہی جسم کے نجی حصوں کو ہاتھ لگاؤ۔ اس

زمانہ میں جوؤں اور لیکھوں کی وجہ سے کھجانا عام بات تھی۔ اس لئے اس عادت کے خلاف کافی لکھا گیا تھا۔ ایک جرمن مصنف لکھتا ہے کہ اگر کھجانا لازمی ہوجائے تو اپنے لباس کا ایک حصہ لو اور اس سے کھجاؤ' کیونکہ اس طرح تمہاری جلد پر کھانے کی چکناہٹ نہیں لگے گی۔ (۷)

آداب کی کتابیں لکھنے والے مصنفین نے اس کے علاوہ اور بہت سے مشاہدے کئے کہ جو ان کی نظر میں تہذیب کے خلاف تھے۔ اس لئے انہوں نے ہدایت کی کہ میز پر نہیں تھوکنا چاہیئے' اور نہ ہی اس پیالہ میں کہ جس میں ہاتھ دھورہے ہو۔ اور جب تھوکو تو دوسری طرف منہ کرکے تھوکو تاکہ سامنے والے پر چھینٹیں نہ پڑیں۔ اگر زمین پر تھوکو تو اسے پیر سے مل دو' بہتر یہ ہے کہ رومال میں تھوکو' بعد میں چرچ اور امراء کے گھروں میں تھوکنے کے لئے اگالدان رکھ دیئے گئے تھے۔ تھوکنے کے عمل کو اس قدر روکنے اور س پر پابندیاں عائد کرنے کا فائدہ یہ ہوا کہ لوگوں میں تھوکنے کی عادت ختم ہوگئی۔ مصنفین نے نہ صرف جسم کے بار بار کھجانے پر اعتراض کیا تھا' بلکہ اس بات پر بھی کہ سب کے سامنے اباسیاں اور جمائیاں لینا بھی خراب عادت ہے(۸)۔

کھانے کے دوران باربار ناک سنکنے پر بھی کڑی تنقید کی ہے۔ ابتدا میں بورژوا طبقے کے لوگ قمیض کی آستین سے ناک صاف کرتے تھے' جب کہ امراء رومال سے۔ اٹھارویں صدی میں جاکر رومال کا استعمال ہونے لگا۔ یہ پہلے اٹلی میں مقبول ہوا اور بعد میں یورپ کے دوسرے ملکوں میں' چونکہ ابتداء میں یہ قیمتی ہوتے تھے لہٰذا انہیں لوگ کم تعداد میں رکھتے تھے۔ اور اس سے ناک صاف کرنا دولت مندی کی علامت تھی۔ فرانس کے لوئی چہاردھم کے زمانہ میں اس کا امراء میں رواج ہوچکا تھا۔ (۹)

کھانے میں چھری اور چمچے کا استعمال تو پرانا تھا' لیکن کانٹے کا استعمال بعد میں ہوا۔

دسویں صدی میں باز نطینی معاشرے میں چھوٹے کانٹے ہوتے تھے کہ جن سے مٹھائی کھائی جاتی تھی۔ اس کا رواج بعد میں یونان میں ہوا' اور وہاں سے یہ اٹلی میں آیا۔ قرون وسطیٰ میں کانٹے کو اس لئے استعمال کیا جاتا تھا کہ اس سے ڈش میں کھانا لیا جاسکے۔ ابتداء میں ہر نئی چیز کی طرح کانٹے کے استعمال پر بھی تنقید کی گئی۔ اس کا اندازہ اس واقعہ سے لگایا جاسکتا ہے کہ وینس کے ایک تاجر کی شادی ایک یونانی شہزادی سے ہوگئی۔ جب ایک دعوت میں اس نے سونے کے کانٹے سے کھانا کھایا تو اس پر شور مچ گیا۔ مذہبی راہنماؤں نے اسے برا بھلا کہا' اور جب وہ بیمار ہوگئی تو چرچ نے پروپیگنڈہ کیا کہ وہ کانٹے کے استعمال کی وجہ سے بیمار ہوئی۔(۱۰)

لیکن ایسا معلوم ہوتا ہے کہ کانٹے کا استعمال وینس کے علاوہ اٹلی کے دوسرے حصوں میں بہت جلد مقبول ہوگیا۔ کیونکہ ۱۵۱۸ء میں ایک فرانسیسی تاجر نے اپنی رپورٹ میں لکھا ہے کہ وینس میں چاندی کے کانٹوں کا استعمال ہوتا ہے۔ ایک جرمن مبلغ نے اس پر سخت تنقید کرتے ہوئے کہا تھا کہ آخر خدا نے انسان کو انگلیاں کس لئے دی ہیں۔ ۱۷۰۰ء تک یورپ میں لوگ انگلیوں سے کھانا کھاتے تھے۔ کھانے کے دوران انگلیاں چکنی ہوجاتی تھیں' اور اگر انہیں کسی کپڑے سے صاف کرلیا جاتا تو وہ گندا ہوجاتا تھا۔ اس لئے لوگ کرتے یہ تھے کہ چکنی انگلیوں کو روٹی سے صاف کرلیتے تھے' یا انہیں چاٹ لیا کرتے تھے۔ اس لئے جب کانٹے کا استعمال شروع ہوا تو اس سے نجات مل گئی۔

اس لئے آداب کی ارتقاء میں صفائی کے احساس کو بڑا دخل ہوتا ہے اور اس بات کا بھی کہ دوسرے اب کیا کہیں گے۔ کیونکہ ایک وقت وہ آیا کہ چکنی انگلیوں کو چاٹنا' روٹی سے صاف کرنا' گندگی کی علامت ہوگیا۔ اس لئے لوگ اس بات پر مجبور ہوئے کہ

اپنی عادت بدلیں۔ مگر عادت کو بدلنا بھی مشکل کام ہوتا ہے ۔ اسی لئے تو ۱۸۹۷ء تک برطانوی بحریہ میں چھری کانٹے سے کھانا ممنوع تھا جو ڈسپلن اور مردانگی کے لئے بہتر نہیں سمجھا جاتا تھا۔ (۱۱)

کھانا کھانے کے سلسلہ میں لوگ ان تمام باتوں کو کرتے تھے جو آج بے ادبی کہلاتی ہے۔ مثلاً" لوگ ڈش سے کھانا نکالتے وقت کہنیوں تک اپنے ہاتھ ڈش میں ڈال لیتے تھے۔ جب نیپکن کا استعمال ہونے لگا تو لوگ اس سے ناک صاف کرنے لگے یا پسینہ پوچھنے لگے۔ اس لئے لوگوں سے کہا گیا کہ اپنی انگلیاں اس قدر خراب نہ کرو کہ ان سے نیپکن گندہ ہوجائے۔ کھاتے وقت دور رکھی ہوئی ڈشوں سے کھانا نکالنے کی کوشش مت کرو کہ اس سے پڑوسی تنگ ہوں گے۔ ہڈیوں کو چوس کر دوبارہ ڈش میں ڈالنے کے بجائے فرش پر پھینک دو۔ بعد میں ہڈیوں کے لئے ایک بڑا برتن رکھا جانے لگا مگر اس کی حیثیت نمائشی رہی اور تمام لوگ کہ جن میں پوپ بھی شامل تھا سب فرش پر ہڈیاں پھینکتے تھے۔ (۱۲) فرانس میں علیحدہ ڈائننگ ہال سولھویں صدی میں وجود میں آیا اور وہ بھی امراء میں ورنہ اس سے پہلے باورچی خانہ میں کھانا کھایا جاتا تھا۔ کھانے کے آداب میں یہ بھی شامل تھا کہ کافی تعداد میں ملازم ہوں' یہ ملازم یونیفارم پہنے ہوئے مہمانوں کو کھانا دیتے تھے۔

کھانے کے آداب کے سلسلہ میں ایک مصنف نے یورپ کی مختلف اقوام کی عادتوں کا ذکر کیا ہے' مثلا چبانے کے طریقے ہر ملک و قوم میں مختلف تھے۔ جرمن چباتے وقت منہ کو بند رکھتے تھے' اور اگر کوئی اس کی خلاف ورزی کرے تو اسے برا سمجھتے تھے۔ فرانسیسی آدھے منہ کو کھلا رکھتے تھے' اور جرمنوں کی عادت کو برا سمجھتے تھے۔ اطالوی ان کے مقابلہ میں آرام سے کھاتے تھے۔ اور آداب پر عمل نہیں کرتے

تھے۔ اسی طرح جرمن کھانے میں چمچوں کا استعمال کرتے تھے جب کہ اطالوی کانٹوں کے ذریعے کھانا کھاتے تھے۔ اطالوی ہر فرد کے لئے چاقو علیحدہ سے رکھتے تھے۔ جرمن بھی ایسا ہی کرتے تھے' مگر ان میں انتہا پسندی تھی اور اگر کوئی ان کا چاقو لے کر استعمال کرلیتا تھا تو اسے انتہائی برا سمجھتے تھے۔ فرانس میں ٹیبل کے تمام مہمانوں کے لئے دو یا تین چھری و کانٹے ہوا کرتے تھے۔ اور مہمان ایک دوسرے سے انہیں لے کر استعمال کرتے تھے۔ (۱۳)

ایک اور آداب کی کتاب میں کھانے کے سلسلہ میں ہدایات دیتے ہوئے مصنف کہتا ہے کہ سوپ کو ڈش میں سے نہیں کھانا چاہئے۔ بلکہ اس میں سے اپنا حصہ پہلے علیحدہ نکالنا چاہئے۔ اگر وہ بہت گرم ہے تو یہ نہیں کرنا چاہئے کہ چمچے میں نکال کر اس پر پھونکیں مارو' بہتر یہ ہے کہ اس کے ٹھنڈا ہونے کا انتظار کرو۔ اگر تمہارا منہ جل جائے تو صبر سے برداشت کرو۔ اور دوسروں کو اس کا احساس نہ ہونے دو۔ اس بات کی بھی ہدایت کی گئی ہے کہ چاقو یا چھری کو ہمیشہ اپنے ہاتھ میں مت رکھو' بلکہ جب ضرورت ہو تو اسے اٹھاؤ (۱۴)

نور بورٹ نے اپنی کتاب "دی ہسٹری آف مینرز" میں سولھویں و سترھویں صدی کی آداب کی کتابوں سے یہ ثابت کیا ہے کہ وقت کی تبدیلی کے ساتھ ساتھ کھانے کے آداب کس طرح سے بدلتے رہتے ہیں۔ اور یہ بھی کہ جب معاشرہ میں زبردست طبقاتی تفریق تھی تو یہ آداب کیسے تھے۔ مثلاً" میز پر کھانا سب سے پہلے رتبہ کے حساب سے بڑے لوگوں کو ملتا تھا' مگر جیسے جیسے طبقاتی رشتہ کمزور ہوتے گئے کھانے میں بھی ان آداب میں فرق آتا گیا۔ ابتداء میں خاندان کا سربراہ سب سے پہلے کھانا شروع کرتا تھا۔ اور وہی خاندان کے دوسرے افراد کی پلیٹوں میں کھانا رکھتا تھا مگر بعد

میں اس پر عمل ضروری نہیں رہا۔ اور جب جمہوری اقدار معاشرے میں آنا شروع ہوئیں تو ان آداب کی زیادہ ضرورت نہیں رہی۔

## چین و ہندوستان

چینی اور ہندوستانی اس بات پر یقین رکھتے تھے کہ کھانے سے نہ صرف جسمانی صحت بہتر ہوتی ہے بلکہ اس کا تعلق روح اور دماغ سے بھی ہے ۔ اس لئے کھانا صحیح اور درست طریقے سے کھانا چاہئے۔ کنفیوشس کے زمانے میں یہ کھانے کے آداب میں تھا کہ اتنا گوشت نہیں کھانا چاہئے کہ اس سے سانس مین بو آنے لگے۔ اگرچہ شراب پینے کے بارے میں کوئی حد مقرر نہیں تھی۔ مگر یہ تھا کہ مدہوش نہیں ہونا چاہئے۔ یہ بھی ہدایت تھی کہ شراب دوکان سے نہیں خریدنا چاہئے اور خشک گوشت منڈی سے۔ اسے کھانے میں تردد نہیں کرنا چاہئے کہ جن پر ادرک چھڑکی ہوئی ہو' مگر یہ کھانے بھی زیادہ نہیں کھانے چاہئیں۔ (۱۵)

ہندوستان میں کھانا یا تو مٹی کے برتنوں میں کھایا جاتا تھا یا پتوں پر' کھانے کے بعد برتن توڑ دئے جاتے تھے۔ اور پتوں کو بچے ہوئے کھانے کے ساتھ پھینک دیا جاتا تھا۔ ہندوؤں میں یہ دستور تھا کہ کھانا کھانے سے پہلے یہ ہاتھ' منہ اور پاؤں دھوتے تھے۔ مشرق کی طرف منہ کرکے بیٹھتے تھے اور خاموشی سے کھانا کھاتے تھے۔ کھانے کی شکایت نہیں کرتے تھے کہ ذائقہ خراب ہے یا برا پکا ہوا ہے۔ ان کے ہاں کھانا دو وقت کھایا جاتا تھا۔ راجہ کا کھانا کئی قسم کا ہوا کرتا تھا۔ اس میں عام طور سے پھل پہلے آتے تھے۔ اس کے بعد پکا ہوا کھانا' اور پھر میٹھا' جب بھی دوسری ڈش کھائی جاتی تھی تو ہر بار ہاتھ دھلوائے جاتے تھے۔

## آخری مغلیہ عہد اور کھانے کے آداب

آخری عہد مغلیہ میں کھانے کے آداب کو خاص طور سے دربار اور امراء کے ہاں خیال رکھا جاتا تھا۔ بزم آخر کے مصنف نے بادشاہ کے کھانا کا حال لکھتے ہوئے ان انتظامات و آداب کا ذکر کیا ہے کہ جو وقت کے ساتھ ترقی پا چکے تھے اور جن پر عمل کرنا تہذیب کے دائرہ میں آتا تھا۔ مثلاً" کھانا چننے کے بارے میں ہے کہ :

" ایک سات گز لمبا تین گز چو چکلا چمڑا بچھایا' اوپر سفید دستر خوان بچھایا' بیچوں بیچ میں دو گز لمبی' ڈیڑھ گز چکلی' چھ گز اونچی چوکی لگا' اس پر بھی پہلے چمڑا پھر دستر خوان بچھا۔ خاص خوراک کے خوان مہر لگے ہوئے چوکی پر لگا' داروغہ سامنے ہو بیٹھی اس پر بادشاہ خاصہ کھائیں گے۔ باقی دستر خوان پر بیگماتیں' شہزادے' شہزادیاں کھانا کھائیں گی۔"

کھانا کھانے کا آداب میں مصنف لکھتا ہے کہ :

" بادشاہ آلتی پالتی مارے بیٹھے خاصہ کھا رہے ہیں۔ بیگماتیں' شہزادے' شاہزادیاں ادب سے بیٹھی نیچی نگاہیں کئے کھانا کھا رہی ہیں جس کو بادشاہ اپنے ہاتھ سے آلش مرحمت فرماتے ہیں۔ کیسا سروقد کھڑے ہو کر آداب بجالاتا ہے۔ (۱۸)

کھانا کھانے سے پہلے اور بعد میں بیسن' کھلی' اور صندل کی ٹکیوں سے ہاتھ صاف کئے جاتے تھے اس کے بعد رومال سے انہیں خشک کیا جاتا تھا۔ صابن کا استعمال اس وقت تک نہیں ہوا تھا۔ لوگ نیچے بیٹھ کر دستر خوان پر کھانا کھاتے تھے۔ میز کرسی کا رواج بھی نہیں تھا۔ کھانا ہاتھ سے کھایا جاتا تھا' مگر اس احتیاط سے کہ انگلی کے اوپر اور

پوروں کے نیچے ہاتھ خراب نہ ہوں۔ کھانا کھاتے وقت خاموش رہا جاتا تھا' گفتگو کم ہی کی جاتی تھی۔

ایک نامعلوم مصنف جس کی کتاب کا نام مرزا نامہ ہے۔ وہ سترھویں صدی میں مرزاؤں یعنی طبقہ اعلیٰ کو ہدایات دیتا ہے کہ انہیں کھانے کے سلسلہ میں کن آداب کا خیال رکھنا چاہئے۔ مثلاً دستر خوان کو باغ میں فوارے کے قریب لگانا چاہئے۔ دستر خوان خوبصورت اور دلکش ہو' اس پر کھانے کی چکنائی کے داغ بالکل نہ ہوں' صاف ستھرا اور دلکش ہو۔ جو ملازم کھانا کھلائیں وہ بھی صاف ستھرے اور پاکیزہ لباس میں ہوں۔ دستر خوان پر ایک ہی قسم کی پلیٹیں ہوں۔ مٹی کے برتن اگر استعمال کرنا ضروری ہوں تو یہ خوبصورت ہوں' ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔

دستر خوان پر موسم کے لحاظ سے چیزیں رکھنی چاہئیں جیسے اچار ' انار' لیمن اور نارنگی کا رس۔ شراب ہلانے کے لئے رنگین چمچے کی بجائے سفید چمچہ استعمال کرنا چاہئے۔ کھانے میں ابلے ہوئے چاول کھانا چاہئیں' دوپیازہ کھانے سے احتیاط ضروری ہے کیونکہ یہ پیٹو لوگوں کی غذا ہے۔ اس لئے قلیہ کھانا چاہئے۔ ابلے چاول' کباب اور صحت مند بھیڑ کے گوشت کی یخنی سے تیار کیا ہوا پلاؤ اچھی غذا ہے۔ اس کے علاوہ مٹر کے ساتھ تیار کی ہوئی قبولی بھی کھاسکتا ہے۔ اسے اس قسم کے پلاؤ سے پرہیز کرنا چاہئے کہ جس میں چکناہٹ بہت ہو۔

سردیوں میں دستر خوان پر سری پائے' ہریسہ' جو کا شوربہ ' اور شب بخت ہوں۔ مگر خود پائے کھائے' کیونکہ ہریسہ اور جو کا شوربہ اس کے مرتبہ کے لائق نہیں۔ بازار کے کھانوں سے پرہیز کرے' ہندوستانی اچاروں کی طرف نظر اٹھا کے بھی نہ دیکھے۔ روٹی' پنیر اور خربوزہ اس کی غذا کے لئے مناسب ہیں۔ دہی ملا ہوا دودھ اس کے لئے

مناسب ہے۔ کھیر کو ہاتھ بھی نہ لگائے کیونکہ یہ پیٹو لوگوں کی غذا ہے۔ حلووں میں ان کو پسند کرے جو گری اور میووں سے تیار کئے گئے ہوں اور جن میں عنبر' صندل اور لیموں کی خوشبو ہو۔

کھانا انگلیوں کے پوروں سے کھائے' اور پیٹ بھرنے سے پہلے کھانا کھانا بند کردے۔ اگر زیادہ بھوکا رہ جائے تو بعد میں گھر کے اندر جاکر کھائے۔ سبزی میں پودینہ پسند کرے۔ پیاز اور مولی کو خدا کا دشمن تصور کرے' ان کے کھانے سے جو ڈکار آتی ہے وہ دماغ کے لئے مضر ہے۔

ان لوگوں کے ساتھ نہیں کھانا چاہئے جو کھانے کے آداب سے واقف نہ ہوں اور پیٹو ہوں۔ کیونکہ ایسے لوگ بہت ڈکاریں لیتے ہیں۔ ایسے لوگوں کے ساتھ بھی نہیں کھانا چاہئے جو کھانے کے بعد خلال کرتے ہوں۔ کھانے کے بعد خوشبو دار پانی سے ہاتھ دھونا چاہئیں۔ (۱۹)

کھانا کھانے کے بارے میں مذہبی نقطہ نظر سے مولانا اشرف علی تھانوی نے کچھ ہدایات دی ہیں جو درج ذیل ہیں:

اگر سالن میں مکھی گر پڑے تو اسے غوطہ دے کر پھینک دو' پھر اگر دل چاہے کھانا کھاؤ' کیونکہ اس کے ایک بازو میں بیماری اور دوسرے بازو میں شفا ہے۔ زہریلے بازو کو اول ڈالتی ہے۔ دوسرے بازو کے ڈالنے سے اس کا تدارک ہوجاتا ہے۔ کھانا بسم اللہ پڑھ کر شروع کرو' داہنے ہاتھ سے کھاؤ' جس چیز میں سب انگلیاں نہ لگانی پڑیں اس کو تین انگلیوں سے کھاؤ' انگلیاں چاٹ لیا کرو' برتن میں اگر سالن بچ جائے تو اس کو بھی صاف کرلیا کرو۔ اگر ہاتھ سے لقمہ چھوٹ کر گر جائے تو اس کو اٹھا کر اور صاف کرکے کھالو۔ کھانا بیٹھ کر کھاؤ' معذور لوگوں کی طرح تکیہ لگا کر مت کھاؤ۔ اگر کھانا کم ہے اور

آدمی زیادہ ہیں تو سب کم کھائیں۔ پیاز' لہسن خام یا کوئی اور بدبودار چیز کھاکر مجمع میں نہ جاؤ۔ کھانے سے قبل اور بعد میں ہاتھ دھونا چاہئیں۔ بہت جلتا ہو کھانا مت کھاؤ اس سے نقصان ہوتا ہے۔ جب کھانا کھا چکو تو پہلے دستر خوان اٹھواؤ۔ اسے بچا ہوا چھوڑ کر خود اٹھنا ادب کے خلاف ہے' اگر دوسروں سے پہلے کھاچکو تو تب بھی تھوڑا تھوڑا کھا کر ان کا ساتھ دو۔ (۲۰)

امراء کے ہاں جو برتن استعمال ہوتے تھے وہ سونے چاندی' پتھراور مٹی کے ہوتے تھے بعد میں تانبے کے برتن استعمال ہونے لگے تھے جن پر وقتاً" فوقتاً" قلعی ہوتی رہتی تھی۔ اگر بہت زیادہ مقدار میں کھانا پکتا تھا تو اس کے لئے دیگ کا استعمال ہوتا تھا۔ تھوڑا کھانا مختلف قسم کی دیگچیوں میں تیار کیا جاتا تھا۔ کفگیر اور بڑے چمچے ہوتے تھے۔ کباب کے لئے سیخوں کا استعمال تھا۔ ہندوستان میں کھانے میں چھری' چاقو' یا کانٹے کا استعمال نہیں ہوتا تھا۔

حکمرانوں اور امراء کے ہاں کھانے کے برتن سونے اور چاندی کے ہوا کرتے تھے' مگر چینی کے برتن بھی استعمال ہوا کرتے تھے۔ انفرادی طور پر ہر شخص ایسا کھانا رکابی یا پلیٹ میں نکالتا تھا۔ طباق میں عام طور سے پلاؤ نکال کر رکھا جاتا تھا' شوربہ کے لئے قابیں ہوتی تھیں۔ کھانا لاتے وقت اس کے اوپر خوان ڈھک دیا جاتا تھا تاکہ مکھیاں اور گرد نہ پڑے۔ (۲۱)

ایک انگریز خاتون مسز میر حسن علی' جو ایک ہندوستانی سے شادی کے بعد عرصہ دراز تک لکھنؤ میں رہی۔ اس نے ہندوستان کی معاشرت پر دلچسپ کتاب لکھی ہے۔ اس کتاب میں وہ زنان خانہ میں کھانے کے بارے میں لکھتی ہے کہ:

زنان خانے میں کھانا مٹی ے برتنوں' یا بڑی سینیوں میں لایا جاتا

ہے اور چونکہ یہ لوگ کھانے میں نہ تو چاقو چھری استعمال کرتے ہیں اور نہ ہی کانٹا اس لئے کھانے کو ترتیب دینے میں زیادہ دیر نہیں لگتی ہے۔ کیونکہ دستر خوان پر صرف عمدہ پکاہوا کھانا ہوتا ہے۔ جہاں کھانے والے لوگ بہت زیادہ ہوں وہاں تمام لوگ خاتون خانہ کے ساتھ ایک ساتھ نہیں کھاسکتے ہیں چاہے اس کا سماجی رتبہ کسی قدر کیوں نہ اعلیٰ ہو لہٰذا ان کو دس' پندرہ یا اس سے زیادہ کے گروپوں میں تقسیم کردیا جاتا ہے اس طرح ہر خاتون کے ہمراہ اس کی سہیلیاں ہوتی ہیں اور کنیزیں جو کہ مور چھل کے ذریعہ مکھیوں کو اڑاتی رہتی ہیں۔ ان کا کام یہ بھی ہوتا ہے کہ یہ پانی پلائیں۔ یا قریبی دستر خوان سے کوئی ڈش اٹھا کر دیں۔ کنیزیں اور ملازم سب سے آخر میں کھانا کھاتے ہیں۔ اور ان کی کوشش ہوتی ہے کہ کھاتے وقت وہ اپنے آقاؤں سے دور رہیں۔

اس سے پہلے کہ کوئی کھانے کو چھوڑے' ہر مہمان کے لئے پانی پیش کیا جاتا ہے کہ وہ ہاتھ دھوئے اور کلی کرے۔ بغیر ہاتھ دھوئے اور کلی کرے کھانا بدتہذیبی سمجھا جاتا ہے' اور جو اس کو نظرانداز کرتا ہے اسے گندا تصور کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد خاتون خانہ کھانے کی طرف متوجہ ہوتی ہے اور بسم اللہ کہتی ہے اور پھر سیدھے ہاتھ سے کھانا شروع کرتی ہے کھانے میں بائیں ہاتھ کو کبھی استعمال نہیں کیا جاتا۔ اور اپنے آگے رکھا ہوا ہر قسم کا کھانا انگلیوں سے کھاتے ہیں۔ اور اس میں وہ اس قدر ماہر ہوگئی ہیں کہ کوئی شوربہ کا قطرہ یا چاول کا دانہ نہ تو گرتا ہے اور نہ ان کے لباس کو خراب کرتا ہے۔ اور نہ ہی اس سے ان کی انگلیاں خراب ہوتی ہیں۔

........ کھانا ختم ہونے کے بعد لوٹا اور لگن آتا ہے جو ہر شخص کے پاس لایا جاتا ہے۔ شکر اللہ کہہ کر ہر شخص کھانا ختم کرتا ہے اس کے بعد بیسن لایا جاتا ہے جس سے انگلیوں پر لگی چکناہٹ صاف کی جاتی ہے اور پھر اسے پانی سے صاف کیا جاتا ہے۔ ان لوگوں میں اب تک صابن کا رواج نہیں ہوا ہے اس کو صرف دھوبی استعمال کرتے ہیں۔ (۲۲)

# حوالہ جات

۱۔ E. Norbert: The History of Manners

Pantheon Books New York 1978, p. 100, 101, 104.

۲۔ ایضاً: ص۔ ۵۷۔۵۸

۳۔ ایضاً: ص۔ ۶۳۔۶۴

۴۔ ایضاً: ص۔ ۶۴

۵۔ ایضاً: ص۔ ۶۵

۶۔ ایضاً: ص ۶۷۔۶۸

۷۔ R. Tannahill: Food in HIstory Penguin 1988, p.191

۸۔ نوربرٹ: ص۔ ۱۵۳۔۱۵۵

۹۔ ایضاً: ص۔ ۱۳۵۔ ۱۳۶۔ ۱۳۹

۱۰۔ ایضاً: ص۔ ۶۸۔۶۹

۱۱۔ ایضاً: ص۔ ۱۲۰، فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۱۸۸

۱۲۔ فوڈ ان ہسٹری: ص ۱۹۲

۱۳۔ نوربرٹ: ص۔ ۹۱۔۹۲

۱۴۔ ایضاً: ص۔ ۹۲۔۹۴

۱۵۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۱۲۹

۱۶۔ ایضاً: ص۔ ۱۱۵

۱۷۔ منشی فیض الدین: بزم آخر۔ مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۵ء ص۔ ۱۵

۱۸۔ ایضاً": ص۔ ۱۷۔۱۸

۱۹۔ ڈاکٹر مبارک علی: المیہ تاریخ۔ لاہور ۱۹۹۳ء ۱۴۷۔۱۴۹

۲۰۔ اشرف علی تھانوی: تعلیم الدین۔ کراچی ص۔ ۵۳۔۵۴

۲۱۔ صباح الدین عبدالرحمان: ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے' لاہور ص۔ ۴۳۴۔۴۳۶

۲۲۔ Mrs. Meer Hassan Ali: Observations of Mussalmans of India. Oxford 1978, p.174-175

# دعوتیں

دعوتیں، کسی بھی معاشرہ کی تہذیبی و ثقافتی روایات کا ایک حصہ ہوتی ہیں۔ یہ طبقہ اعلیٰ کے درمیان مساوی بنیادوں پر بھی ہوتی ہیں۔ اور اونچے و نچلے طبقوں کے درمیان بھی۔ ان کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ کھانے پر لوگوں کو اکٹھا کیا جائے تاکہ سماجی روابط قریب اور مستحکم ہوسکیں۔ ان دعوتوں کے پس منظر میں اکثر سیاسی، سماجی و معاشی مقاصد پنہاں ہوتے ہیں۔ حکمران اور امراء لوگوں کی اس لئے دعوت کرتے ہیں کہ ان کی شخصیت کا ابھار ملے اور وہ بحیثیت فیاضی و سخی کے مشہور ہوں اور اپنے سے نیچے جن سماجی افراد کو کھانا کھلائیں انہیں زیر بار کرسکیں۔ تاکہ وہ ان کی شخصیت سے مرعوب رہیں اور انہیں اپنا سرپرست سمجھیں۔ دعوت کے ذریعہ یہ لوگ اپنی شان و شوکت اور دولت کا بھی اظہار کرتے تھے۔ جس کی دعوت میں انواع و اقسام کے کھانے ہوتے، زیادہ لوگوں کی تعداد ہوتی اور زیادہ سے زیادہ اہتمام ہوتا، اس حساب سے اس کی شخصیت مرعوب کن ہوتی جاتی تھی۔

حکمرانوں اور امراء کی دعوتوں کا ایک سیاسی مقصد یہ ہوتا تھا کہ لوگ ہر طرح کے تناؤ سے آزاد ہوکر اطمینان اور کھلے دل کے ساتھ ایک دوسرے سے ملیں۔ مختلف موضوعات پر گفتگو کریں اور ذاتی تعلقات کو بہتر بنائیں۔ ان دعوتوں میں اکثر کھانے کے ساتھ ساتھ شراب نوشی کے لوازمات بھی ہوتے تھے۔ اور کھانے کے دوران یا بعد میں

رقص و موسیقی ، نٹوں کے کرتب ' یا اس قسم کی دوسری تفریحات بھی ہوتی تھیں۔ اکثر کھانے کی یہ محفلیں شعرو شاعری اور ادبی و علمی موضوعات کا مرکز بن جاتی تھیں۔

یہ دعوتیں سازشوں کا ذریعہ بھی ہوتی تھیں اور یہ بھی ہوتا تھا کہ حکمراں یا امراء اپنے دشمنوں یا رقیبوں کو دعوت میں بلا کر زہر دے کر یا سازش سے قتل کردیتے تھے یا گرفتار کرکے قیدی بنا لیتے تھے۔ چنانچہ اس قسم کی مثالوں میں سے ایک سیاست نامہ میں ہے کہ ایران کے بادشاہ نوشیرواں نے مزدک کے ساتھیوں کو کہ جنہوں نے ایک نئے مذہب کا اعلان کیا تھا ایک دعوت میں بلایا اور جب یہ لوگ کھانا کھاچکے اور مدہوش ہوگئے تو انہیں ایک ایک کرکے قتل کردیا۔ (۱)

شہزادہ مراد کو بھی اورنگ زیب نے ایک دعوت میں بلایا اور جب شہزادہ کھانا کھاکر شراب میں مدہوش ہوگیا تو اس وقت اسے گرفتار کرلیا گیا۔ تاریخ میں اس قسم کی بہت سی مثالیں ہیں کہ مہمانوں کو دعوت میں بلا کر انہیں دھوکے سے گرفتار کیا گیا۔ یا قتل کردیا گیا۔

امراء جب حکمرانوں کی دعوتیں کرتے تھے تو اس کے پس منظر میں خوشامد اور اچھے تعلقات پیدا کرنا ہوتا تھا۔ ان دعوتوں میں یہ دل کھول کر پیسہ خرچ کرتے تھے تاکہ حکمراں کو یہ احساس ہو کہ اس کی عزت ان کے دل میں کس قدر ہے۔ ان موقعوں پر صرف دعوت ہی نہیں ہوتی تھی بلکہ حکمراں کو بیش قیمت تحائف بھی نذر کئے جاتے تھے۔ اور بعض اوقات دوسرے مہمانوں کو بھی تحفوں سے نوازا جاتا تھا۔

ایک حکمراں کے لئے بھی یہ دعوتیں ضروری تھیں اس کی وضاحت کرتے ہوئے سیاست نامہ میں کہا گیا ہے کہ :

بادشاہوں کا وطیرہ رہا ہے کہ وہ لوگوں کے لئے پر تکلف ضیافتوں کا

انتظام کرتے رہے ہیں ...... یہ ضروری ہے کہ صبح کے وقت شاہی دستر خوان لگے ۔ سلطان طغرل کا قاعدہ تھا کہ وہ صبح کے وقت پر تکلف اور نفیس کھانے کی چیزیں دوسروں کے لئے رکھواتا تھا۔ اب بادشاہ خواہ سفر میں ہوتا خواہ سفر میں یا تفریح اور شکار کے لئے نکلا ہوتا' شاہی دستر خوان ضرور لگتا...... یہ دستر خوان اتنا وسیع ہوتا کہ امراء تک سردار اور خاص و عام سب دیکھ کر تعجب کرتے۔ ترکستان کے خوانین کو بس سلطنت کرنے کا ایک ہی گر آتا ہے وہ یہ کہ وہ اپنے ماتحتوں کو دل کھول کر کھلاتے ہیں۔ اس سے حکومت کو تقویت ہوتی ہے۔ (۲)

ان دعوتوں کی ایک خاص وجہ یہ تھی کہ ان ہی میں کھانے پینے کی آداب ارتقاء پذیر ہوئے۔ کیونکہ اکیلا تنہا آدمی جس طرح سے بھی ہو کھالیتا ہے۔ مگر جب وہ لوگوں کے درمیان ہو تو اس کے کھانے کے طور طریق بدل جاتے ہیں۔ اور وہ کوشش کرتا ہے کہ اپنی خواہشات کو لگام دے اور ادب و آداب کو ملحوظ رکھے۔

یہ دعوتیں کئی موقعوں پر ہوتی ہیں۔ تہواروں' تقریبات اور خاص موقعوں پر اس مناسبت سے ان دعوتوں کے انتظامات بھی مختلف ہوا کرتے تھے تہواروں پر جو دعوت عام ہوا کرتی تھی اس میں ادب و آداب کا زیادہ خیال نہیں رکھا جاتا تھا مگر جو دعوتیں خصوصی ہوتی تھیں وہاں پر ادب و آداب اور سماجی رتبہ کا خاص خیال رکھا جاتا تھا۔

دعوتوں سے کبھی بھی معاشرے کی تہذیبی و ثقافتی ترقی کا اندازہ ہوتا ہے۔ ان کی خوشحالی اور فارغ البالی کے بارے میں پتہ چلتا ہے اور ان کی دولت کا اندازہ کھانے کے برتنوں اور مختلف اقسام کے کھانوں اور ان میں استعمال ہونے والے مسالوں سے چلتا ہے۔ ان سے مختلف اقوام کے کردار اور ان کی ذہنی ترقی کا بھی پتہ چلتا ہے۔ دعوتیں

تہذیبوں کو ناپنے کا ایک پیانہ ہیں کہ جس کا تجزیہ کرتے اس معاشرہ کی ذہنی حالت کے بارے میں رائے دی جاسکتی ہے۔

## یونانی اور رومی دعوتیں

یونان میں دعوت کو سمپوزیم بھی کہتے تھے۔ کیونکہ یہ دعوت محض کھانے کے لئے نہیں ہوتی تھی بلکہ اس میں لوگ علمی و ادبی موضوعات پر بحث و مباحثہ بھی کرتے تھے۔ موجودہ دور میں سمپوزیم اب محض علمی و ادبی مباحث کے لئے استعمال ہوتا ہے۔ یونانی امراء کے گھروں میں کھانے کے لئے علیحدہ سے ایک کمرہ ہوتا تھا کہ جہاں پتھر کی بنی ہوئی کوچز (Coaches) ہوتی تھیں کہ جن پر مہمان نیم دراز ہوکر کھاتے تھے ان کے سامنے کھانے رکھنے کے لئے پتھر کی میزیں ہوتی تھیں۔ (۳) یہ نجی' سیاسی اور ثقافتی اہمیت کا ہوتا تھا' اس میں موسیقی' شاعری اور تفریح کے دوسرے لوازمات ہوتے تھے یہ ہومر سے لے کر آخر دور تک یونانی تہذیب کا اہم ادارہ رہا۔

منگنی کے موقع پر جو سمپوزیم ہوتا تھا اس میں خاص طور سے غیر شادی شدہ نوجوان حصہ لیتے تھے' وہ کھیلوں میں شریک ہوکر خود کو نمایاں کرتے تھے تاکہ لڑکیوں کے والدین انہیں پسند کریں۔ دعوت کے شروع میں خاص طور سے شراب پی جاتی تھی' اور پھر رقص و گانے کا پروگرام ہوتا تھا' اس کے بعد کھانا کھایا جاتا تھا۔ ان دعوتوں کا مقصد یہ تھا کہ لڑکے و لڑکیاں ایک دوسرے کو پسند کرکے شادی کرسکیں۔ (۴)

یونان میں دعوتوں کے موقع پر جو انتظامات ہوتے تھے ان پر سارے مہمان خوش نہیں ہوتے تھے۔ کچھ کو ان سے شکایات ہوجاتی تھیں۔ مثلاً" ایک شخص دعوت کے انتظامات اور کھانا کھلانے کے طریقہ پر احتجاج کرتے ہوئے لکھتا ہے کہ "دعوت کا طریقہ

ہے کہ خانساماں ایک بڑی ٹرے میں ۵ پلیٹیں رکھتا ہے ایک میں لہسن ہوتا ہے تو دوسری میں سمندری پرندے' تیسری ٹرے میں شراب میں ڈوبی ہوئی روٹی ہوتی ہے اور اس طرح تین چار کھانے علیحدہ علیحدہ پلیٹوں میں جب ایک مہمان ایک ڈش کھا رہا ہوتا ہے تو دوسرا مہمان کوئی اور اور تیسرا ان دونوں سے علیحدہ تیسری ڈش' اگر مہمان چاہے کہ وہ ان سب کا ذائقہ چکھے تو ہوتا یہ ہے کہ جب وہ ایک سے دوسری ڈش کی طرف جاتا ہے تو اس وقت تک وہ ختم ہوجاتی ہے۔ اور اکثر حالات میں مہمان بھوکا ہی رہتا ہے۔ (۵)

رومی نیم دراز ہوکر کھانا کھاتے تھے' خیال ہے کہ شاید مشرقی روایت ہو' جو ایران یا شام سے یونان پہنچی ہو اور وہاں سے رومیوں نے اسے اختیار کیا ہو(۶) کھانے کے لئے تین کوچز (Coaches) U کی شکل میں ہوتی تھیں' جن پر ۹ مہمان نیم دراز ہوتے تھے۔ ان کے سامنے ایک میز ہوتی تھی۔ یہ میز کے گرد بائیں جانب لیٹتے تھے اور سیدھے ہاتھ سے کھانا کھاتے تھے۔ اس وقت تک کانٹے نہیں ہوتے تھے۔ مگر چاقو اور چمچے ضرور ہوتے تھے۔ اگرچہ ان کا استعمال کم ہی ہوتا تھا اس کے علاوہ نیچی کوچیں بھی ہوتی تھیں جن پر بچے یا نچلے درجہ کے لوگ بیٹھتے یا نیم دراز ہوتے تھے۔ ہاتھ دھونے کے لئے پیالے ہوا کرتے تھے دعوتوں میں بھنے ہوئے گوشت کو پسند کیا جاتا تھا۔ (۷)

ابتداء میں صرف امراء نیم دراز ہوکر کھاتے تھے' اور کم تر لوگ میز کے گرد بیٹھ کر مگر رومی سلطنت کے آخر دنوں میں یہ فرق ختم ہوگیا۔ (۸) دعوتوں میں نیم دراز ہوکر کھانے کی ایک وجہ یہ تھی کہ ابتداء میں مذہبی رسومات باہر ہوا کرتی تھیں اور بیٹھنے یا لیٹنے کے لئے گھاس کی بنی ہوئی کوچیں ہوا کرتی تھیں' کیونکہ باہر بھاری کرسیوں کو لے جانا مشکل تھا جب مذہبی رسومات اندر ہونے لگیں تو وہاں بیٹھنے کے لئے گھاس کے

گھٹے رکھ دیئے جاتے تھے جن پر نیم دراز ہو کر کھانا کھایا جاتا تھا' جب رومی سلطنت کے ذرائع بڑھ گئے تو گھاس کی جگہ پتھر کی کوچیں بن گئیں۔ (۹)

رومی اپنی دعوتوں میں تمام دوستوں اور ماتحتوں کو بلاتے تھے' اور ماحول کو تکلفات سے آزاد رکھتے تھے' مگر کھانے کے آداب کو پوری طرح سے ملحوظ رکھا جاتا تھا' دعوت کا کھانا لیٹ کر کھاتے تھے مگر عام کھانا بیٹھ کر کھاتے تھے۔ ابتدائی دور میں کھانا زیادہ اور پینا کم ہوتا تھا۔ مگر بعد میں پینا زیادہ اور کھانا کم ہوگیا۔ دعوت میں مہمان خوشبو لگا کر آتے تھے اور ان کے سروں پر ہار ہوتے تھے مہمانوں کے سامنے چاندی کی ڈشوں میں کھانا رکھا ہوتا تھا۔

کھانے کے بعد اہم موضوعات پر گفتگو ہوتی تھی۔ کچھ لوگ اپنی آپ بیتی سناتے تھے۔ قصے' کہانیاں اور داستانیں بھی بیان کی جاتیں تھیں' تقریریں بھی ہوتی تھیں جن میں مقررین اپنا زور خطابت دکھاتے تھے۔ کھانے سے پہلے یا کھانے کے بعد جنگجوؤں کے مقابلے بھی ہوتے تھے۔ اور ان میں ہارے ہوئے جنگجوؤں کے سروں کی نمائش ہوتی تھی۔

دعوتوں میں معمہ بازی بھی ہوتی تھی۔ اور جیتنے والے کو انعام ملا کرتا تھا' بعد میں معمہ بازی کی جگہ لڑائی نے لے لی۔ (۱۰)

رومی دعوتوں میں غلاموں کا اہم کردار ہوتا تھا' کسی ایک غلام کے ذمہ یہ ہوتا تھا کہ وہ ۔۔ وں کو دعوت نامہ پہنچائے۔ اگر دعوت بادشاہ کررہا ہوتا تھا تو امراء دعوت نامہ کے حصول کے لئے غلام کو رشوت دیا کرتے تھے۔ کالی گولا کی ایک دعوت کے لئے ایک امیر نے بیس ہزار رومی سکے دیئے تھے۔ اس کے بعد غلاموں کے ذمہ یہ ہوتا تھا کہ وہ مہمانوں کو ان کی جگہوں پر پہنچائیں۔ ہر غلام کے ذمہ کوئی نہ کوئی خدمت سپرد

کردی جاتی تھی' مثلاً" ایک غلام پر لئے ہوئے ہوتا تھا کہ اگر کوئی کھانے کے بعد قے کرنا چاہے تو وہ اس سے مدد لے۔ ایک غلام مکھیوں کو بھگانے کے لئے پنکھا لئے ہوئے ہوتا تھا' ایک کا کام مہمانوں کو پیشاب کرانا تھا' ایک طوائف مہمانوں پر پنکھا جھلتی رہتی تھی۔

اس کے بعد غلاموں میں سے کھانا دینے والے ہوتے تھے۔ کھانا اس وقت لایا جاتا تھا کہ جب میزبان اشارہ کرتا تھا یہ تین سے سات کورس کا ہوتا تھا' کھانا ڈشوں میں لایا جاتا تھا' باورچی خانے میں باورچی روٹی پکانے والے اور شکاری ہوتے تھے کھانے کے بعد بچا ہوا کھانا اٹھانا اور صفائی کرنا بھی غلاموں کا کام ہوتا تھا۔

اس کے علاوہ دعوت کے موقعہ پر غلام ٹھنڈے پانی کا انتظام کرتے تھے' کمرے میں زرد یا سرخ ریت بچھاتے تھے' گرم پانی سے ہاتھ دھلا کر تولیہ سے خشک کراتے تھے' مہمانوں کے پیروں پر مالش کرتے تھے اور انہیں ہار پہناتے تھے اور اگر انہیں حکم دیا جاتا تو یہ گانا بجانا بھی کرتے یا رقص سے مہمانوں کو محظوظ کرتے۔ ایک رومی شہنشاہ تبریس (Tiberius) کی دعوتوں میں برہنہ لڑکیاں مہمانوں کو کھانا کھلاتی تھیں۔

شراب پلانے والوں کا انتخاب سخت ہوتا تھا۔ یہ نوجوان ہوتے ان کی داڑھی مونچھ صاف ہوتی اور لمبے بال رکھے ہوئے جاذب نظر ہوتے۔ ان کے نام یونانی ہوا کرتے تھے۔

اگر یہ غلام دعوتوں میں ذرا بھول چوک کرجاتے تو انہیں سخت سزائیں دی جاتی تھیں۔ گلاس توڑنے' کھانا گرانے یا خدمت میں دیر کرنے پر سرزنش ہوتی تھی۔ ایک بار کالی گولا کی دعوت میں ایک غلام نے پیالہ چوری کرلیا' اس پر اس کا ہاتھ کاٹ کر اس کی گردن میں لٹکوایا گیا اور اسے دعوت میں گھمایا گیا۔ اسی طرح کھانا چوری کرنے پر سزا

ملتی تھی اگر باورچی بد ذائقہ کھانا پکاتے تو اس پر اسے کوڑے مارے جاتے تھے۔ سزا کے طور پر پانی میں ڈبونا بھی عام تھا۔

کبھی کبھی غلاموں کی تعداد مہمانوں سے زیادہ ہوجاتی تھی۔ ان کے لئے یہ احکامات تھے کہ وہ خاموش کھڑے رہیں گے اور اگر ضرورت ہو تو تمام رات بھوکے پیاسے' خاموشی سے احکامات بجالاتے رہیں گے۔ (۱۱)

رومی جب باغ یا باہر کھلی جگہ پر کھانا کھاتے تو وہاں بھی یہ نیم دراز ہوکر ہی کھاتے تھے۔ ان کے لئے لکڑی کی بنی ہوئی کوچوں کا انتظام کیا جاتا تھا۔ یہ کرایہ پر بھی دستیاب ہوتی تھیں' اور سرایوں میں بھی ملتی تھیں۔ (۱۲)

دعوتوں کا سلسلہ حکمرانوں کی جانب ہر ملک ہی میں ہوا کرتا تھا۔ ایران میں بادشاہ بڑی دعوتیں کیا کرتے تھے۔ مثلاً" اکزرکس نے شہزادوں اور ملازموں کی ایک شاندار دعوت کی جو ۱۸۰ دن چلی۔ یہ اس کے باغ میں ہوئی اور ۷ دن کے لئے تمام عوام کو اس میں شرکت کی دعوت دی گئی۔ شراب کے سلسلہ میں یہ حکم تھا کہ کسی کو نہ روکا جائے اسی دوران میں ملکہ نے عورتوں کی علیحدہ دعوت کی اس کا مطلب تھا کہ اس وقت عورتوں اور مردوں کے درمیان تفریق تھی۔ (۱۳)

## یورپی دعوتیں

یورپ میں پندرھویں اور سولھویں صدی میں امراء عیاشیانہ کھانے کھانے لگے تھے۔ وہ ایسے کھانے تیار کراتے تھے جو کہ عام نہیں ہوتے تھے' ان میں نایاب پرندے و مچھلیاں ہوتی تھیں تاکہ ان کھانوں سے ان کی امارت اور اعلیٰ ذوق ظاہر ہو۔ دعوتوں میں جو کھانا بچ جایا کرتا تھا وہ یا تو ملازموں کو دے دیا جاتا تھا یا بازار میں فروخت

کردیا جاتا تھا۔ (۱۴)

دعوتوں میں صرف امراء کو علیحدہ سے کھانا دیا جاتا تھا۔ باقی لوگ دو یا چار مل کر کھاتے تھے۔ ہر مہمان کے پاس سوکھی روٹی کا سخت ٹکڑا ہوتا تھا جو اس کے لئے پلیٹ کا کام دیتا تھا۔ اکثر مہمان بھوکے رہنے کے بعد اس کو بھی کھاجاتے تھے۔ مگر عام طور سے یہ غریب لوگوں یا کتوں کو دے دیا جاتا تھا۔ پندرھویں صدی میں اس کی جگہ لکڑی کی پلیٹیں آگئیں۔ بھنا ہوا گوشت یا شکار کا گوشت اول اہم مہمانوں کو دیا جاتا تھا۔ دو یا چار آدمیوں کے لئے کھانا سیدھا باورچی خانے سے آتا تھا۔ ملازمین شراب' گوشت' شوربہ' تازہ روٹی اور مٹھائی ایک ایک کرکے لاتے تھے۔ مہمانوں کے ساتھ ان کے ملازمین بھی آیا کرتے تھے جو اپنے مالک کو کھانا کھلانے میں مدد کرتے تھے۔ جو امراء زیادہ مالدار اور اثر و رسوخ رکھنے والے ہوتے ان کے ساتھ کھانا چکھنے والے بھی ہوتے تھے کہ کہیں ان کے کھانے میں زہر نہ ملا ہو۔

چونکہ مہمان ہڈیاں فرش پر پھینکتے جاتے تھے اس لئے ان کو کھانے کے لئے کتے آجاتے تھے۔ کھانے کے دوران نٹ کرتب دکھاتے اور تماشہ کرنے والے مہمانوں کو محظوظ کرتے تھے۔ (۱۵)

دعوتوں کے سلسلہ میں فرانس کے بادشاہ لوئی چہار دھم کا ورسائی کا دربار بڑا مشہور تھا۔ اس کا خطاب "سورج بادشا" تھا اور اس کا کاروبار ادب آداب اور شان و شوکت میں یورپ میں سب سے بڑا ہوا تھا۔

۱۶۸۴ء میں اس کے دربار میں کانٹے کا استعمال شروع ہوا تھا مگر کھانے کی میز پر اس وقت تک گلاس نہیں رکھے جاتے تھے۔ اس کے دربار میں کھانے کے جو آداب مقرر کئے گئے ان پر یورپ کے دوسر درباروں نے عمل کیا۔ لوئی چہار دھم نے کھانا

کھانے کو ایک رسم بنادیا اور وہ دن میں دو مرتبہ سب لوگوں کے سامنے کھاتا تھا۔ ایک بجے دوپہر کو وہ اکیلا ہوتا تھا۔ دس بجے رات کو معہ خاندان کے 'امراء' اپنے اپنے رتبہ کے اعتبار سے بیٹھے ہوتے تھے یا کھڑے ہوتے تھے اور "آفیسر آف ماؤتھ" کو کھانا لاتے دیکھتے تھے۔

اس کے جانشین لوئی پنجدھم اور ششدھم نے اس رسم کو متروک کردیا اور ہفتہ میں ایک دن یہ امراء و شاہی خاندان کے ساتھ کھاتے تھے اور باقی دنوں میں ان کا کھانا ڈائننگ روم میں ہوا کرتا تھا جس کا اس وقت نیا نیا رواج ہوا تھا۔ سترھویں صدی میں فرانس میں کھانا دینے کا نیا طریقہ اپنایا گیا جسے فرانسیسی طریقہ کہا گیا۔ یہ پورے یورپ میں اپنایا گیا یہاں تک کہ انیسویں صدی میں اس کی جگہ روسی طریقہ مقبول ہوگیا۔ فرانسیسی طریقے میں کھانا میز پر رکھ دیا جاتا تھا اور مہمان اپنی پسند کا کھانا لیتے رہتے تھے۔ میز پر پانی اور شراب نہیں ہوا کرتی تھی۔ مہمان اپنے ساتھ ملازم لاتے تھے جو انہیں پانی پلاتے تھے۔ بادشاہ ٹیبل کا کپڑا اور نیپکن کرائے پر منگاتا تھا۔ جو اکثر کھانوں کے نیچے چھپ جاتے تھے۔

پلیٹیں قیمتی دھاتوں کی ہوتی تھیں ان میں سونے چاندی کی زیادہ مقبول تھیں۔ انہیں جنگ یا مالی بحران کے وقت پگھلا کر ان سے پیسہ حاصل کیا جاتا تھا۔ اٹھارویں صدی میں فرانس نے انگلستان کے کھانے کے طریقوں کا اختیار کرتے ہوئے پورسلین کی فیکٹری میں پلیٹیں بنوائیں۔ فرانس کے عام لوگوں سے نپولین بوناپارٹ نے کھانے کو زیادہ اہمیت نہیں دی۔ وہ اسے وقت کا زیاں سمجھتا تھا۔ لیکن بعد میں شہنشاہ بننے کے بعد اسے بھی دعوتوں کی رسم کو شروع کرنا پڑا جس نے آگے چل کر کھانے کی عادتوں اور کھانوں کے فیشن میں اضافے کیے۔ جب نپولین کے بعد دوبارہ سے بادشاہت قائم

ہوئی تو فرانس میں لنچ اور ڈنر کا اہتمام ہونے لگا۔ اور فرانسیسی طریقے کی جگہ روسی آگیا جس میں علیحدہ علیحدہ ڈشوں میں باری باری کھانا مہمانوں کو دیا جاتا تھا۔ بعد میں فرانس میں خوبصورت میزپوشوں اور نازک و خوبصورت شیشے کے برتنوں کا رواج ہوا۔ جس کی وجہ سے اس صنعت کو فرانس میں خوب ترقی ہوئی۔ (۱۶)

## ہندوستانی دعوتیں

ہندوستان میں عہد سلاطین اور مغل بادشاہوں کے دربار میں اور ان کے امراء کے ہاں جو دعوتیں ہوتی تھیں اس کی تفصیلات اس عہد کی معاصر تاریخوں سے مل جاتی ہے۔ ان دعوتوں کی تفصیلات سے یہ بھی پتہ چلتا ہے کہ اس وقت کھانے کے آداب کیا تھے؟ سلطان اور امراء کے باہمی تعلقات کی نوعیت کیا تھی؟ اور امراء سلطان اور دیگر افراد کے ساتھ کس طرح کا سلوک کرتے تھے؟ اس کے علاوہ اس دور کے کھانوں کے بارے میں بھی معلومات ملتی ہیں۔ کہ لوگ کیا کھاتے تھے اور کس طرح کھاتے تھے۔

ضیاء الدین برنی نے تاریخ فیروز شاہی میں لکھا ہے کہ سلاطین میں یہ دستور تھا کہ وہ علماء کے ساتھ کھانا کھاتے تھے' کھانے میں امراء بھی شرکت کرتے تھے (۱۷) بقول برنی کے امراء میں ایک دوسرے سے سبقت لے جانے کا رواج تھا۔ اگر کوئی یہ سنتا کہ ایک امیر نے دسترخوان پر پانچ سو آدمی بلائے ہیں تو وہ کوشش کرتا کہ اس کے ہاں ایک ہزار آدمی کھانا کھائیں۔ اس کا نتیجہ برنی کے قول کے مطابق یہ تھا کہ اس زمانے کے خان' ملک' اور بزرگ اپنی سخاوت کی وجہ سے مقروض رہتے تھے اور ان کے پاس سونے چاندی کا نام و نشان نہیں ہوتا تھا۔ اخراجات پورا کرنے کے لئے یہ ملتانیوں اور

ساہو کاروں سے قرض لیتے رہتے تھے۔ (۱۸)

جب کیقباد اور بغرا خاں کی ملاقات ہوئی تو اس موقع پر دعوت کے جو انتظامات کئے گئے تو دستر خوان پر ایک ہزار سے زیادہ کھانوں کی اقسام تھیں۔ شربت قند کے سینکڑوں پیالے تھے۔ انواع و اقسام کے حلوے تھے' نان تنک' نان تنوری' اور پلاؤ کی کئی قسمیں تھی۔ بٹیر' تیتر اور دوسرے شکاری پرندوں کا گوشت تھا۔ دعوت کے آخر میں لوگوں کو پان دیا گیا۔

ابن بطوطہ نے محمد تغلق کے دربار میں دعوتوں جو کا حال لکھا ہے۔ اس کے مطابق بادشاہ کے دربار میں دو طرح کے کھانے ہوتے تھے' ایک خواص کے لئے اور دوسرا عام لوگوں کے لئے خواص کے کھانے میں بادشاہ خود شریک ہوتا تھا اور اس کے ساتھ خاص خاص امیر و عہدے دار شرکت کرتے تھے۔ "بعض اوقات جب حاضرین میں سے بھی کسی خاص پر مہربانی کرنی منظور ہوتی تو بادشاہ خود رکابی اٹھاتے ہیں اور اس پر ایک روٹی رکھ کر اپنے ہاتھ سے اس شخص کو دیتے ہیں۔ وہ بائیں ہتھیلی پر وہ رکابی رکھ لیتا ہے اور دائیں ہاتھ سے سلام کرتا ہے۔ کبھی کبھی اس خاصہ میں سے کسی غیر حاضر شخص کے واسطے کھانا بھیجا جاتا ہے وہ بھی اسی طرح لیتا ہے اور سلام کرتا ہے جیسے کہ حاضر شخص' اور پھر وہ اس کے پاس جتنے اشخاص حاضر ہوتے ہیں ان سب کے ساتھ وہ اس کھانے کو کھاتا ہے"۔ (۱۹)

عام کھانوں کے بارے میں ابن بطوطہ کی دی ہوئی تفصیلات دلچسپ ہیں: "یہ کھانا مطبخ سے لاتے ہیں۔ اس کے آگے آگے نقیب ہوتے ہیں۔ جو بسم اللہ کہتے جاتے ہیں۔ اور ان سب کے آگے نقیب النقباء ہوتا ہے۔ اس کے ہاتھ میں سونے کی [illegible] ہوتی ہے اور اس کے نائب کے ہاتھ میں چاندی کی۔ جب وہ چوتھے دروازے

سے داخل ہوتے ہیں اور دیوان خانہ میں جو لوگ حاضر ہوتے ہیں وہ ان کی آواز سنتے ہیں تو سب کے سب کھڑے ہوجاتے ہیں اور سوا بادشاہ کے کوئی شخص بیٹھا نہیں رہتا۔ جب کھانا زمین پر رکھ دیا جاتا تو نقیب صف باندھ کر کھڑے ہوجاتے ہیں۔ اور ان کا سردار سب سے آگے کھڑا ہوکر بادشاہ کی تعریف کرتا ہے اور پھر زمین بوس کرتا ہے۔ اور اس کے ساتھ کل نقیب زمین بوس کرتے ہیں۔ اور کل حاضرین زمین بوس کرتے ہیں۔ اور یہ بھی دستور ہے کہ جب یہ موقع ہوتا ہے اور نقیب کی آواز سنائی دیتی ہے تو جو شخص چلتا ہوتا ہے کھڑا ہوجاتا ہے اور جو کھڑا ہوتا ہے تو وہیں جم جاتا ہے....... دستر خوان کے صدر میں قاضی اور خطیب اور فقیہ اور سید اور مشائخ ہوتے ہیں۔ اور ان کے بعد بادشاہ کے رشتہ دار اور بڑے بڑے امیر ترتیب وار بیٹھتے ہیں ..... جب سب لوگ بیٹھ چکتے ہیں تو شربدار آتے ہیں اور ان کے ہاتھ میں سونے چاندی اور تانبے اور کانچ کے پیالے ہوتے ہیں جن میں شربت ہوتا ہے۔ کھانے سے پہلے شربت پیتے ہیں' جب پی چکتے ہیں تو حاجب بسم اللہ کہتے ہیں اس وقت کھانا شروع کیا جاتا ہے۔ ہر شخص کے سامنے ہر قسم کے کھانے اور ایک رکابی ہوتی ہے۔ ایک رکابی میں دو شخص شامل نہیں ہوتے... کھانے کے بعد فقاع یا نبیذ قلعی کے پیالوں میں لاتے ہیں اور جب حاجب بسم اللہ کہتا ہے تو پینا شروع کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پان چھالیہ لاتے ہیں۔ ہر ایک آدمی کو ایک لب بھر چھالیہ اور پندہ پان کا بیڑہ دیتے ہیں جس پر سرخ ریشم کا دھاگہ بندھا ہوتاہے۔ جب پان لے چکتے ہیں تو حاجب پھر بسم اللہ کہتا ہے اور سب کھڑے ہوجاتے ہیں ...... دو دفعہ کھانا ہوتا ہے ایک تو ظہر سے پہلے دوسرے عصر کے بعد۔ (۲۰)

ایک اندازے کے مطابق محمد تغلق کے ہاں روز صبح و شام بیس ہزار آدمی کھانا

کھاتے تھے۔ باورچی خانہ میں ڈھائی ہزار بیل اور دو ہزار بکری و بھیڑیں ہر روز ذبح ہوتے تھے۔ گائے کو ذبح کرنے کا دستور نہیں تھا۔ (۲۱)

سکندر لودی کے بارے میں ہے کہ اس کے دستر خوان پر علماء و فضلاء موجود ہوتے تھے اور ان کے سامنے بھی کھانا لگایا جاتا تھا لیکن وہ اس وقت نہیں کھاتے تھے جب سلطان کھانا ختم کرلیتا تھا تو ان کا کھانا ان کے گھروں پر بھیج دیا جاتا تھا۔ جہاں وہ بعد میں کھاتے تھے۔ (۲۲)

بادشاہوں کے ساتھ ساتھ امراء بھی دعوتیں کرنے اور لوگوں کو کھانا کھلا کر اپنی فیاضی و امارت کا اظہار کرتے تھے۔ ایک ایسی ہی دعوت کا ذکر ابن بطوطہ نے کیا ہے جو اس نے تغلق عہد کے ایک امیر خداونزادہ قوام الدین کے ہاں ملتان میں کھائی تھی:

> وہ اس ترتیب سے کھانا لاتے تھے' پہلے روٹیاں لاتے ہیں جو کہ نہایت پتلی چپاتیاں ہوتی ہیں۔ بکری کو بھون لیتے ہیں اور اس کے چار یا چھ ٹکڑے کرکے ایک ایک آدمی کے سامنے رکھتے جاتے ہیں۔ پھر گھی میں تلی ہوئی روٹیاں لاتے ہیں جس کے جوف میں حلوہ صابونیہ بھرا ہوتا ہے ..... پھر ایک چیز لاتے ہیں جس کو سموسہ کہتے ہیں۔ اور وہ قیمہ کیا گوشت ہوتا ہے اس میں بادام اور جائفل اور پستہ اور پیاز اور گرم مصالحہ ڈال کر پتلی چپاتیوں میں لپیٹ دیتے ہیں اور پھر گھی میں تل لیتے ہیں.... حاجب کھانا شروع کرنے سے پہلے دستر خوان پر کھڑا ہوجاتا ہے۔ اور سب حاضرین بادشاہ کی تعظیم کرتے ہیں۔ جب یہ کرچکتے ہیں تو دستر خوان پر بیٹھتے ہیں۔ (۲۳)

مغل دور میں جب دولت کی فراوانی ہوئی تو اس کے ساتھ ہی رہن سہن' لباس اور کھانوں میں بھی نئی نئی ایجادات ہوئیں' اور ضیافتوں و دعوتوں میں زیادہ اہتمام کیا

جانے لگا۔ مغل دور میں چونکہ کافی تعداد میں یورپی سیاح آئے اس لئے ان کے سفر ناموں میں ان دعوتوں کی تفصیل مل جاتی ہے۔ یہ دعوتیں بادشاہ اپنے امراء کے لئے کرتے تھے اور امراء بادشاہوں کو اپنے ہاں بلا کر ان کی خدمت میں قیمتی تحفے تحائف دیا کرتے تھے' لیکن بادشاہ صرف ان ہی امراء کی دعوتیں قبول کرتا تھا کہ جو یا تو اس کا رشتہ دار ہو یا اس کی سلطنت و خاندان کے لئے بڑی خدمات کی ہوں۔ مغل اپنے ساتھ وسط ایشیا کے کھانے لائے تھے۔ بعد میں ایرانی امراء کی مسلسل آمد سے ایرانی طرز کے کھانے بھی مقبول ہوئے۔ ایک خاص بات ان دعوتوں کی یہ تھی کہ اس میں صفائی کا زیادہ خیال رکھا جانے لگا اور ساتھ ہی میں خوشبوؤں کے استعمال کا رواج بھی بڑھ گیا۔

اچھے کھانوں کی وجہ سے امراء بھی پرخور ہوگئے تھے۔ ماثر الامراء میں ابوالفضل کے بارے میں لکھا ہے کہ وہ اکبری وزن کے حساب سے بائیں سیر کھانا کھاجایا کرتا تھا۔ اس کے دستر خوان پر انواع و اقسام کے کھانے ہوتے تھے' جب وہ کھانا کھانے بیٹھتا تو اس کا لڑکا عبدالرحمان اور باورچی خانہ کا انچارج اس کے سامنے بیٹھ جاتے تھے اور دیکھے تھے کہ کن کھانوں کو رغبت سے کھارہا ہے اور کس کھانے کو ایک بار کے بعد نہیں چکھا۔ لہٰذا وہ کھانے جو اس کو پسند نہیں آتے تھے دوبارہ دستر خوان پر نہیں آتے تھے۔ اگر کھانے میں نمک مصالحے کا فرق ہوتا تو وہ صرف اشارہ کردیتا تھا' جو کھانا بچ رہتا تھا وہ امراء میں تقسیم ہوجاتا تھا۔ غریب لوگوں اور نچلے درجے کے ملاموں کے لئے عام طور سے کھچڑی ہروقت تیار رہتی تھی۔ (۲۴)

آصف خان' نورجہاں کا بھائی اور عہد شاہجہانی کا مشہور امیر بھی بڑا پرخور تھا' وہ صبح و شام کے کھانے میں شاہجہانی وزن کے حساب سے ایک من کھانا کھاتا تھا۔ (۲۵)

کھانوں اور دعوتوں کے سلسلہ میں لکھنؤ و حیدر آباد دکن کی ریاستوں میں بڑی

ترقی ہوئی۔ سیاسی زوال کے دور میں ان ریاستوں میں تہذیبی و ثقافتی ترقی ہوئی اور معاشرے کی ذہنی صلاحیتیں کھانے میں جدت پیدا کرنے میں صرف ہوئیں۔ شاید اس کی وجہ یہ ہو کہ جب سیاسی ترقی کی راہیں بند ہوگئیں تو حکمرانوں اور امراء کا ذوق جسم کی آسائشوں اور کام ودہن کی لذت کی طرف ہوگیا۔ چنانچہ لکھنؤ و دکن میں جو کھانے پکتے تھے اور دعوتیں ہوتی تھیں ان کا تفصیلاً" ذکر گذشتہ لکھنؤ اور نصیرالدین ہاشمی نے دکنی کلچر میں کیا ہے۔

ایک دعوت کا ذکر کرتے ہوئے شرر لکھتے ہیں کہ واجد علی شاہ نے دلی کے شہزادے مرزا آسمان قدر کی دعوت کی۔ دستر خوان پر ایک مربہ لاکر رکھا گیا جو صورت میں نہایت نفیس و لطیف اور مرغوب معلوم ہوتا تھا۔ مرزا آسمان قدر نے اس کا لقمہ کھایا تو چکرائے۔ اس لئے کہ وہ مربہ نہیں تھا بلکہ گوشت کا نمکین قورمہ تھا........ یوں دھوکہ کھانے پر انہیں ندامت ہوئی۔ اور واجد علی شاہ خوش ہوئے کہ دہلی کے ایک معزز شہزادے کو دھوکا دیدیا۔ (۲۶)

اس کے جواب میں آسمان قدر نے دعوت کی تو واجد علی شاہ تیار ہوکر گئے کہ دھوکہ نہیں کھائیں گے۔ مگر شہزادے کے باورچی نے وہ کمال دکھایا کہ وہ دھوکے پر دھوکا کھاتے رہے۔

گو دسترخوان پر صدہا ایوان نعمت اور قسم قسم کے کھانے چنے ہوئے تھے۔ پلاؤ تھا' زردہ تھا' بریانی تھی' قورمہ تھا' کباب' ترکاریاں تھیں' چٹنیاں تھیں' اچار تھے' روٹیاں تھیں' پراٹھے تھے' شیرمالیں تھیں' غرضیکہ ہر قسم کی نعمت تھی' مگر جس چیز کو چکھا شکر کی بنی ہوئی تھی۔ سالن تھا تو شکر کا' چاول تھے تو شکر کے' اچار تھا تو شکر تھا اور روٹیاں تھیں تو شکر کی' یہاں تک کہتے

ہیں کہ تمام برتن، دستر خوان، اور سلفچی و آفتابہ تک شکر کے تھے۔ واجد علی شاہ گھبرا گھبرا کے ایک ایک چیز پر ہاتھ ڈالتے تھے اور دھوکا کھاتے تھے۔

(۲۷)

لکھنؤ کے نوابوں کے ہاں ہندوستانی کھانوں کے ساتھ ساتھ مغربی طرز کے کھانوں کا بھی رواج ہو گیا تھا۔ کیونکہ نوابین اکثر ریزیڈنٹ اور دیگر انگریزی افسران کو ناشتہ یا کھانے پر بلاتے رہتے تھے۔ ایسے موقعوں پر کھانا میز پر چنا جاتا تھا اور مغربی طرز سے کھایا جاتا تھا۔ اگرچہ کھانے میں مشرقی و مغربی قسم کے کھانے شامل ہوتے تھے۔ ایک انگریز سیاح بشپ ہیبر نے غازی الدین حیدر کے ناشتہ کا ذکر ان الفاظ میں کیا ہے:

تمام فرنیچر انگریزی طرز کا تھا، اور وسط میں ایک لمبی میز تھی کہ جس پر ناشتہ سجا ہوا تھا... وہ خود ایک زرنگار کرسی پر میز کے وسط میں بیٹھ گیا اور اشارہ کیا کہ ہم اس کے ارد گرد بیٹھ جائیں۔ وزیر اعظم اس کے سامنے بیٹھا اس کے بعد ریزیڈینسی کے لوگ اور مقامی امراء و عہدے دار کرسیوں پر بیٹھ گئے۔ بادشاہ نے گرم گرم رولز اپنے ہاتھ سے ریزیڈنٹ اور میری پلیٹ میں ڈالے اور پھر اپنے پوتے کے لئے بھیجے جو ذرا دور بیٹھا تھا.... کافی، چائے، مکھن، انڈے اور مچھلی لائی گئی اور مہمانوں کو پیش کی گئی اس طرح جیسے کہ انگلستان میں ...... میز پر پلاؤ بھی تھا جو بادشاہ نے مجھ سے کھانے کو کہا... اگرچہ میں اس کھانے میں متذبذب تھا مگر دیکھ کر حیران رہ گیا کہ اس کا ذائقہ بہت اچھا تھا۔ اس میں نہ تو لہسن تھا اور نہ ہی گھی، وہ خشک تھا اور اس میں گوشت، چاول مصالحے علیحدہ علیحدہ تھے۔(۲۸)

ایک اور انگریز لکھنؤ کے نواب کی دعوت کا تذکرہ کرتے ہوئے لکھتا ہے کہ:

ہم لوگ آکے بیٹھے ہی تھے کہ قریب نصف درجن کے اعلیٰ درجے کی حسینہ جمیلہ خواتین ملبوس زر زیب تن کئے اس کمرے کے ایک گوشے سے جہاں ایک پردہ پڑا ہوا تھا برآمد ہوئیں...... بادشاہ کی پشت پر یہ عوتیں چپ چاپ کھڑی ہوگئیں...... کھانے کا سامان ہر طرح پر انگریزی طرز کا تھا...... ہندوستانی خدمت گار ادب اور قاعدے سے بہت ہی خاموش آتے جاتے اور کام کرتے تھے ...... کھانا نہایت نفیس و لذیذ تھا کیونکہ اعلیٰ درجے کا فرانسیسی رکابدار مطبخ شاہی کا مہتمم تھا۔ (۲۹)

دکن میں بھی مغربی کھانوں کا رواج ہوگیا تھا' اور دسترخوان کے ساتھ ساتھ میز پر کھانا کھایا جانے لگا تھا۔ اکثر امراء کے ہاں دو باروچی خانے ہوا کرتے تھے ایک مغلئی کھانوں کے لئے اور دوسرا مغربی کھانوں کے لئے۔ کھانے کے آداب ہندو اور مسلمان امراء میں یکساں تھے۔ دعوتوں کے موقعوں پر طویل دسترخوان بچھائے جاتے تھے۔ مہمانوں کو بلاتے' ہاتھ دھلاتے' کھانا کھلاتے اور آخر میں پانی پیش کرنے کے آداب تھے جنہیں سلیقہ سے ادا کیا جاتا تھا۔ دعوت کے موقعوں پر ہمیشہ چینی کے برتن استعمال ہوتے تھے۔(۳۰)

دعوت کی اطلاع کے کئی طریقے تھے بادشاہوں اور حکمرانوں کی طرف سے جب دعوت دی جاتی تھی تو دربار کا کوئی عہدے دار یہ پیغام امراء تک پہنچاتا تھا۔ اسی طرح سے امراء فہرست بنا کر مدعو کیا کرتے تھے۔ شمالی ہندوستان میں دعوت کے لئے اطلاع دینے کا کام نائی کے سپرد ہوگیا تھا۔ بعد میں دعوتی رقعے تیار ہونے لگے دکن میں یہ رقعے سفید یا رنگین کاغذ پر لکھے جاتے تھے اور ان کو لپیٹ کر بڑے کاغذ میں رکھا جاتا تھا اور اس کو لیبل لگا کر بند کرکے اس پر نام لکھا کرتے تھے۔

اس کے بعد بڑے کاغذوں پر رقعے چھپنے لگے۔ ان پر بیل بوٹے بنے ہوتے تھے اور عبارت فارسی میں ہوتی تھی۔ بعد میں کارڈ چھپنے لگے اور زبان اردو ہوگئی۔(۳۱)

روم میں جب مہمانوں کو دعوت نامے جاتے تھے تو ان پر وہ کھانے درج ہوتے تھے کہ جو مہمانوں کو پیش کئے جانے والے ہوتے تھے۔

# حوالہ جات


۱۔ نظام الملک طوسی : سیاست نامہ، اردو ترجمہ : شاہ حسن عطا، نفیس اکیڈمی کراچی (؟) ص ۲۳۰۔

۲۔ ایضاً" : ص۔ ۱۴۷

3 - W.J.Slater (Editor) Dinning in classical Context. Uni. of Michigan 1991, p. 122

۴۔ ایضاً" : ص۔ ۲۵

۵۔ ایضاً" : ص۔ ۶۹

۶۔ ایضاً" : ص۔ ۱۸

۷۔ ایضاً" : ص۔ ۱۲۲، ۱۲۳، فوڈ ان ہسٹری : ص۔ ۸۲

۸۔ سلیٹر : ص۔ ۱۳۶

۹۔ ایضاً" : ص۔ ۱۸

۱۰۔ ایضاً" : ص۔ ۱۵۔ ۱۳۰

۱۱۔ ایضاً" : ص۔ ۱۷۲۔ ۱۷۷

۱۲۔ ایضاً" : ص۔ ۱۲۴۔ ۱۲۵

۱۳۔ ایضاً" : ص۔ ۱۴

۱۴۔ براوڈل : ص۔ ۲۰۲

۱۵۔ فوڈ ان ہسٹری : ص۔ ۱۹۲، ۱۹۳

16 - Claire Rosenberg : A Display of Royal

eating habits. daily Dawn, Oct - 13 - 1993

۱۷ ۔ ضیاء الدین برنی : تاریخ فیروز شاہی' اردو ترجمہ : معین الحق۔ اردو مرکز لاہور ۱۹۸۹ء ص ۔ ۲۸۹

۱۸ ۔ ایضاً" : ص ۔ ۱۱۹ ۔ ۱۲۰

۱۹ ۔ ابن بطوطہ : ص ۔ ۱۱۰

۲۰ ۔ ایضاً" : ص ۔ ۱۱۱ ۔ ۱۱۲

۲۱ ۔ مسالک ابصار' بحوالہ فٹ نوٹ مترجم ابن بطوطہ ۔ ص ۔ ۱۱۲

۲۲ ۔ واقعات مشتاقی' بحوالہ ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے' ص ۔ ۳۷۶

۲۳ ۔ ابن بطوطہ : ص ۔ ۲۶ ۔ ۲۷

۲۴ ۔ شہنواز خان : ماثر الامراء ' رائل ایشیاٹک سوسائٹی کلکتہ ' جلد دوم ص ۲۶۱

۲۵ ۔ ایضاً" : جلد اول' ص ۔ ۴۰۸

۲۶ ۔ گذشتہ لکھنؤ : ص ۔ ۱۶۵ ' ۱۶۶

۲۷ ۔ ایضاً" : ۱۶۶

28 R. Heber : Narrative of a journey Through the upper province of India. Rep. Delhi 1993, P. 68 - 68 -

۲۹ ۔ لکھنؤ کی تہذیبی میراث : ص ۔ ۱۹۵ ۔ ۱۹۶

۳۰ ۔ دکنی کلچر' ص ۲۵۷ ۔ ۲۶۲

۳۱ ۔ ایضاً" : ص ۔ ۲۹۶

# مہمان نوازی و لنگر خانے

## مہمان نوازی

مہمان نوازی بہت قدیم روایت ہے' اور یہ اس دور کی پیداوار ہے کہ جب آبادی کم ہوتی تھی' شہر و گاؤں میں فاصلے ہوتے تھے' ہوٹل' سرائے اور قیام و طعام کا کوئی بندوبست نہیں ہوتا تھا' اس لئے اگر کوئی مسافر آجاتا تھا تو اس کی خاطر تواضع کرنا لوگوں کا فرض ہوجاتا تھا' خصوصیت سے قبائلی معاشروں میں مہمان نوازی مشہور تھی' مہمان کے آنے پر اس کے لئے صحت مند جانور کی قربانی کرتے اور اس کی خوب خاطر تواضع کرتے تھے۔ لہٰذا یہ روایت پڑ گئی کہ جو جس قدر مہمان نواز ہوگا' اسی قدر اس کی عزت ہوگی' اور اس کی سخاوت و فیاضی کے چرچے ہوں گے۔ ہمارے ہاں حاتم طائی کے قصے اس لئے مشہور ہیں کہ وہ مہمانوں کی عزت افزائی کرتا تھا اور ان کو بہترین کھانے پیش کرتا تھا' اس زمانہ میں اس سے زیادہ بے عزتی کی بات اور کوئی نہیں تھی کہ مہمانوں کی خاطر تواضع صحیح طریقے سے نہیں کی جائے یا انہیں بھوکا رکھا جائے۔

جاگیردارانہ معاشرے میں بھی مہمان نوازی کی یہ روایت باقی رہی' کیونکہ اس میں شخصیت کی عزت و عظمت کا سوال تھا' اس لئے کسی شخص کی تعریف کرنا ہو تو کہا جاتا تھا کہ اس کا دستر خوان بہت وسیع تھا۔

ایک زمانہ تک ہندوستان میں یہ روایت تھی کہ جب مہمان کسی دوسرے شہر سے آتے تو وہ مسجد یا مندر میں آکر قیام کرتے تھے اور محلہ والے ان کے لئے کھانا فراہم کرتے تھے۔ لیکن جب بڑے شہروں میں سرایوں کی بنیاد پڑی تو تاجر اور مالدار مسافر یہاں قیام کرنے لگے اور مہمان نوازی کی روایت کمزور ہونے لگی۔

اب صنعتی دور میں مہمان نوازی کی روایت انتہائی کمزور ہوگئی ہے' کیونکہ ہر چیز کو پیسہ اور فائدے کی بنیاد پر جانچاجاتا ہے۔ اس لئے اب نہ تو لوگوں کے پاس وقت ہے اور نہ جگہ کہ وہ لوگوں کی مہمان نوازی کرسکیں۔ اس لئے آہستہ آہستہ مہمان نوازی ایک بوجھ ہوتی جارہی ہے۔

ریسٹورنٹ اور ہوٹل جب سے کھلے ہیں' اب انفرادی مہمانوں یا دعوتوں کا اہتمام بھی ان ہوٹلوں میں ہونے لگا ہے' شادی بیاہ کے موقعوں پر دعوتیں اب شادی گھروں میں ہونے لگی ہیں' اس لئے وقت کے ساتھ ساتھ مہمان نوازی کی روایت میں تبدیلی آگئی ہے۔ اور اب جدید دور میں اخلاقی سے زیادہ یہ ایک تجارتی اور مفاداتی حیثیت رکھتی ہے۔

## لنگر خانے

جب سے معاشروں میں طبقاتی فرق پیدا ہوا' اس وقت سے یہ صورت حال ہوگئی تھی کہ کچھ لوگوں کے پاس کھانے پینے کی اشیاء کی بہتات ہوتی تھی' اور اکثریت ان کے حصول کے لئے جدوجہد کرتی تھی' اس لئے جب کبھی قحط پڑتے' خشک سالی آتی' یا جنگ کی وجہ سے بحران آتے اور عام لوگوں کے لئے کھانے پینے کی اشیاء کا فقدان ہوجاتا تو اس صورت میں حکمرانوں اور امراء کی جانب سے بطور ہمدردی غریبوں کو کھانا

بطور خیرات دیا جاتا تھا۔

مصر میں یہ دستور تھا کہ غریب لوگوں کو ابلا ہوا کھانا شہرے سے باہر کھیتوں میں تقسیم کیاجاتا تھا۔ چین میں ینگ زونگ نامی باوشاہ نے اناج کا ذخیرہ جمع کرلیا تھا جب اناج سستا ہوتا تھا یہ اس وقت خرید لیتا تھا' اور جب بازار میں ضرورت ہوتی تھی تو شاہی ذخیرہ سے فروخت کرتا تھا' اس وجہ سے ناج کی کمی نہیں ہوتی تھی اور لوگوں کو یہ سستی قیمت پر ملتا رہتا تھا' اس کے علاوہ ۱۰۶۴ ق. م میں چین کے باوشاہ قحط کے وقت لوگوں میں اناج تقسیم کرتے تھے (۱) باوشاہ جب اناج کا ذخیرہ کرتے اور لوگوں میں اس کی تقسیم کرتے تو اس کے پیچھے یہ نظریہ کارفرما تھا کہ حکمران کی حیثیت لوگوں کے باپ کی سی ہے' اس لئے یہ اس کی ذمہ داری ہے کہ وہ اپنی رعیت کو کھانا کھلائے اور انہیں بھوکا نہیں رہنے دے۔

اناج کو ذخیرہ کرنے کی پالیسی پر ہندوستان میں علاؤالدین خلجی نے بھی عمل کیا یا اناج کی جو قیمت اس نے مقرر کی ہے وہ خشک سالی یا قحط کے باوجود وہی رہی اور لوگوں کو اس کی کمی محسوس نہیں ہوئی۔

اس کے برعکس رومیوں نے غربت کو ختم کرنے کا یہ دستور شروع کیا تھا کہ وہ غریب لوگوں میں کھانا تقسیم کرتے تھے جو انونا (Annona) کہلاتا تھا' اس کے علاوہ انہوں نے بھی اناج کی قلت کو دیکھتے ہوئے اناج کا ذخیرہ کرنا شروع کردیا تھا اور ۷۱ ق م میں صرف روم میں ۴۰ ہزار لوگوں کو کم قیمت پر اناج مہیا کیا گیا اس کے بعد اناج کی جگہ پکی ہوئی روٹی دی جانے لگی' مگر یہ جب تک ہی ممکن رہا کہ جب تک رومی سلطنت کے ذرائع وسیع تھے' جیسے ہی ان ذرائع میں کمی آئی اس کے لئے یہ ناممکن ہوگیا کہ وہ ان لوگوں میں پکی پکائی روٹی تقسیم کرسکے۔ (۲)

ہندوستان میں لنگر خانے قائم کرنے کی ایک پرانی روایت ہے کہ جہاں پر غریب لوگوں اور مسافروں کو مفت کھانا کھلایا جاتا تھا' مغل بادشاہوں نے یہ لنگر خانے سلطنت کے خرچے پر ملک کے کئی حصوں میں قائم کر رکھے تھے' اور ان کی تعداد اس وقت بڑھ جاتی تھی کہ جب قحط اور خشک سالی سے کھانے کی چیزوں میں کمی ہوجاتی تھی' اکبر نے فتح پور سیکری میں غریب ہندوؤں اور مسلمانوں کے لئے لنگر خانے بنوا رکھے تھے جو دھرم پورہ اور خیر پورہ کہلاتے تھے۔ جب جوگیوں کو پتہ چلا کہ فتح پور سیکری میں مفت کھانا مل رہا ہے تو ان کی ایک بڑی تعداد وہاں پر جمع ہوگئی۔ تو ان کے لئے علیحدہ سے لنگر خانہ بنایا گا جو جوگی پورہ کہلایا۔(۲)

جہاں گیر نے اپنے عہد میں احمد آباد ' الہ آباد ' لاہور ' دہلی اور آگرہ میں لنگر خانے بنوائے' ان جگہوں کو وہ بلغر خانہ کہتا تھا' یعنی وہ جگہ کے جہاں سے غریبوں کو پکا ہوا کھانا تقسیم ہو' ایک مرتبہ اس نے کشمیر کے بلغرخانہ کو تین ہزار روپے دیئے۔

شاہ جہان نے قحط کے دوران کئی شہروں میں لنگر خانے قائم کئے خاص طور سے برہانپور میں عالمگیر نے قحط کے زمانے میں دس لنگر خانے دارالحکومت میں اور بارہ دوسرے صوبوں میں قائم کئے۔ (۳)

لنگر خانے کی روایت صوفیوں کی خانقاہوں میں بھی تھی کہ جہاں سے ہر آنے والے شخص کو کھانا ملتا تھا' یہ لنگر خانے حکمرانوں اور امراء کے عطیات سے چلتے تھے سیر الاولیاء میں ہے کہ بغداد میں ایک درویش کے دستر خوان پر ہر روز ایک ہزار ایک سو بیس پیالے خرچ ہوتے تھے۔ اس کے تیرہ باورچی خانے تھے جہاں آنے والے کے لئے کھانا تیار ہوتا تھا اور وہ اس بات کا خاص خیال رکھتا تھا کہ اس کے پاس آنے والا بھوکا نہ رہ جائے۔ (۴)

غریبوں کو بطور خیرات کھانا کھلانے کی روایت آج بھی باقی ہے' تہواروں' تقریبات' منت کے پورے ہونے اور دوسرے مواقع پر کھانا کھلایا جاتا ہے اور اسے انتہائی نیک عمل سمجھا جاتا ہے بہت سے دولت مند اور مالدار لوگ پابندی سے اس پر عمل کرتے ہیں۔ اس لئے معاشرے میں انہیں فیاض و سخی اور محترم سمجھا جاتا ہے۔ پیروں اور بزرگوں کے مزاروں پر دیگ چڑھا کر غریبوں کو کھلائی جاتی ہے۔ تاکہ ان کی مرادیں پوری ہوں۔ کیونکہ غریبوں کو کھانا کھلانے کے پس منظر میں جو نظریہ ہے وہ یہ کہ بھوکا پیٹ انسان سب سے زیادہ مظلوم ہوتا ہے' اس لئے اگر اس کے پیٹ کو بھر دیا جائے تو اس شخص کو ایک نئی زندگی مل جاتی ہے۔ کیونکہ بھوک اسے موت کے قریب لے جاتی ہے' اور غذا اسے دوبارہ نئی توانائی دیتی ہے۔ اس کے علاوہ روٹی دینا خدا کی صفت ہے' لہٰذا انسان دوسرے انسان کو روٹی دے کر خدا کی جانب سے ایک اہم فریضہ ادا کرتا ہے' اور اس کا یہ نیک عمل اسے خدا کے قریب لے جاتا ہے اور خدا اسے اپنے پسندیدہ بندوں میں شامل کرلیتا ہے۔

اور یہ بھی سمجھا جاتا ہے کہ بھوکے انسان کی دعا میں بڑا اثر ہوتا ہے اس لئے جب وہ کھانا کھا کر دعا کرتا ہے تو اس کی دعا قبول ہوتی ہے۔ اس لئے ایک امیر آدمی جس کے پاس دولت ہوتی ہے وہ اس کے استعمال سے اپنے لئے غریبوں کی زیادہ سے زیادہ دعائیں حاصل کرسکتا ہے۔

# حوالہ جات


۱۔ H. Thomas: An unfinished History. pan books - 1

P. 74 1989

R. Tounahill Food in History Penguin 1988, P. 169

۲۔ Mubarak Ali: Court of The great Mughuls Bocucem

1976. P. 69

۳۔ مبارک علی: ص۔ ۶۹

۴۔ امیر خورد: سیر الاولیاء: اردو ترجمہ اعجاز الحق قدوسی' اردو سائنس بورڈ

۱۹۸۶ء۔ ص۔ ۳۷

# آج کی دعوتیں

ایک زمانہ تک ہمارے ہاں دعوتوں میں جن ادب و آداب کا خیال رکھا جاتا تھا وہ یہ تھے کہ کھانا خاموشی سے سر جھکا کر کھایا جائے' کھانے کے دوران زیادہ باتیں نہیں کی جائیں۔ پلیٹ میں اسی قدر کھانا لیا جائے کہ جو کھایا جاسکے' پلیٹ میں زائد کھانا لینا اور اسے بغیر کھائے ہوئے چھوڑ دینا انتہائی بدتمیزی کی بات سمجھی جاتی تھی' ابتداء میں جب تک میز کرسیوں کا رواج نہیں ہوا تھا' دعوتوں میں بھی کھانا دسترخوان پر لگایا جاتا تھا' ہر مہمان کے سامنے اس کی پلیٹ ہوتی تھی جس میں انہیں باری باری کھانا دیا جاتا تھا اور جب دیکھا جاتا تھا کہ مہمان کی پلیٹ خالی ہو رہی ہے تو اس میں فوراً" کھانا ڈال دیا جاتا تھا۔

کافی عرصہ تک متوسط گھرانوں کی دعوتوں میں مٹی کے پیالے ہوتے تھے جن میں کھانا دیا جاتا تھا' پینے کے لئے بھی آب خورے ہوتے تھے' مٹی کے یہ برتن استعمال کے بعد توڑ دیئے جاتے تھے۔ ہندوؤں میں کھانا پتوں پر دیا جاتا تھا۔

آہستہ آہستہ وقت کے ساتھ ساتھ یہ رواج ختم ہوئے اور جب میز کرسی کا زمانہ آیا تو اس وقت بھی ابتداء میں لوگ بیٹھ کر کھانا کھاتے تھے' اور اس طرح کھانے میں سکون تھا' کیونکہ ہر شخص کو اطمینان تھا کہ کھانا اس کے سامنے ہے' اور وہ مقدار میں

اسقدر ہے کہ اس کے لئے اور اس کے ارد گرد بیٹھنے والوں کے لئے کافی ہے' اس لئے کھانے کی کمی کے خیال سے اسے کوئی گھبراہٹ نہیں ہوتی تھی' اور وہ سیر ہو کر کھاتا تھا۔

صورت حال ہمارے ہاں اس وقت بدلی جب کہ جگہ کی کمی یا لوگوں کی زیادہ تعداد ہونے کی وجہ سے کھڑے ہونے کا رواج ہوا۔ اس میں کھانوں کو ڈشوں میں بھر کر میز پر رکھ دیا جاتا ہے اور تصور یہ کیا جاتا ہے کہ یہ کھانا سب لوگوں کے لئے ہے۔ لہٰذا ہر شخص کو اس میں سے اپنا حصہ لینا چاہیے۔ اور اس کا خیال رکھنا چاہیے کہ دوسروں کا حصہ چھوڑ دے۔ یہ بھی توقع کی جاتی ہے کہ اس سلسلہ میں ہر شخص انصاف پسند ہوگا اور اپنے حصہ سے زیادہ نہیں لے گا۔

مگر لوگوں کا رویہ ان توقعات کے برخلاف ہوتا ہے' کیونکہ میز کا وہ حصہ کے جہاں کھانا رکھا ہوتا ہے اس کے ارد گرد تمام مہمان ایک ساتھ نہیں آسکتے ہیں۔ اس لئے توقع یہ ہوتی ہے کہ لوگ اپنے حصہ کا کھانا لے کر ایک طرف ہوتے جائیں گے اور دوسرے لوگوں کو جگہ دیتے جائیں گے۔ مگر ہوتا یہ ہے کہ جو کھانا لے کر ایک طرف ہوجاتا ہے اس کی نظروں سے کھانے کی ڈشیں دور ہوجاتی ہیں اور اسے یہ ڈر ہوتا ہے کہ اگر اس کی پلیٹ سے کھانا ختم ہوجائے گا تو اسے دوبارہ کھانا نہیں ملے گا اور وہ بھوکا رہ جائے گا۔ اس لئے اس کے دو رد عمل ہوتے ہیں۔ ایک تو وہ میز کے گرد کھڑا رہتا ہے تاکہ کھانا اس کی نظروں کے سامنے رہے' یا پھر وہ اپنی پلیٹ میں اپنی ضرورت سے زیادہ کھانا لیکر دور چلا جاتا ہے' مگر اس طرح سے وہ دوسروں کا حق مارتا ہے' اور اکثر اس کی پلیٹ میں ضرورت سے زیادہ کھانا دیکھ کر لوگ بھی اس کے بارے میں غلط رائے قائم کرتے ہیں۔ دوسری صورت میں جو لوگ میز کے گرد کھڑے رہتے ہیں اور

وہاں سے نہیں ہٹتے وہ دوسروں کو کھانا لینے سے روکتے ہیں' اس طرح جن لوگوں کی پہنچ میز اور کھانے تک نہیں ہوتی ہے ان میں بے چینی پیدا ہوجاتی ہے۔

لہٰذا وہ لوگ جو تجربہ کار ہوتے ہیں وہ کھانے کا اعلان ہوتے ہی تیزی سے میز کے پاس پہنچ جاتے ہیں۔ اور ڈش پر قبضہ کرکے اس میں بہترین بوٹیاں اپنی ' اپنے خاندان یا دوستوں کی پلیٹ میں ڈالتے جاتے ہیں' وہ ڈش کے چمچے کو اس وقت تک اپنے قابو میں رکھتے ہیں کہ جب تک ان کے مقاصد پورے نہیں ہوجائیں۔ اس دوران میں ان کے ارد گرد کھڑے لوگ بڑی بے چینی سے اس لمحہ کے منتظر ہوتے ہیں کہ جب چمچہ ان کے ہاتھ سے نکل کر دوسروں کو ملے۔

جس طرح ہمارے معاشرے میں سفارش اور تعلقات کی بنیاد پر ہر کام ہوتا ہے' یہی دعوتوں میں بھی نظر آتا ہے۔ جن لوگوں کے تعلقات دعوت میں کھانا کھلانے والوں سے ہوتے ہیں' تو وہ ان سے درخواست کرتے ہیں کہ انہیں کھانے کی اچھی ڈشیں دے جائیں' یا وہ لوگ خود اپنے جاننے والوں پر خصوصی توجہ دیتے ہیں۔ لیکن اکثر یہ بھی ہوتا ہے کہ ڈش کو راستے میں ہی لوگ روک کر اس میں سے کھانا لینا شروع کردیتے ہیں۔ کبھی کبھی اس میں چھین جھپٹ میں ڈش لوگوں پر گر بھی جاتی ہے۔

ایک زمانہ تک یہ رواج تھا کہ لوگ پلیٹ میں پہلے چاول ڈال دیتے تھے اور بعد میں اس کے اوپر سالن' لیکن یہ ہوا کہ کچھ لوگوں کے پاس چاول ہی رہ گئے اور سالن ختم ہوگیا اس صورت حال سے بچنے کا اب یہ طریقہ نکالا گیا ہے کہ لوگ سالن پہلے ہی ڈال دیتے ہیں اور چاول بعد میں کیونکہ چاولوں کے مقابلے میں سالن کی زیادہ قدر و قیمت ہے' اگر چاول نہ بھی ملیں تو سالن کو روٹی کے ذریعہ کھایا جاسکتا ہے۔

اب اکثر کھانا ہوٹلوں یا شادی گھروں میں ہوتا ہے' جہاں مہمانوں کی تعداد کے

حساب سے کھانے کا انتظام ہوتا ہے' چونکہ صحیح حساب کتاب رکھنا مشکل ہوتا ہے اس لئے ہوٹلوں اور شادی گھروں میں تعداد سے کم ہی کھانا تیار کی جاتا ہے' اس لئے ہوتا یہی ہے کہ جس نے ایک مرتبہ کھانا پلیٹ میں ڈال لیا' اسے دوبارہ پھر سے وہ ڈش نہیں ملتی ہے' اس وجہ سے بھی مہمان اکثر بے چین رہتے ہیں۔

اس کے علاوہ میزبان کی جانب سے اس قسم کے اقدامات کئے جاتے ہیں کہ لوگ زیادہ نہ کھا سکیں' شاید اس کی وجہ یہ ہو کہ اب آبادی کے ساتھ ساتھ اور تعلقات کی وجہ سے مہمانوں کی تعداد بڑھ گئی ہے اور یہ دعوتیں لوگوں کے لئے خوشی و مسرت کی بجائے بوجھ بن گئی ہیں' مگر اس روایت کو ختم کرنے کی بجائے اس کو جاری بھی رکھا جا رہا ہے مگر ساتھ ساتھ اس میں خرابیاں بھی پیدا ہورہی ہیں' مثلاً" کچھ میزبان اب باورچیوں کو یہ ہدایات دیتے ہیں کہ کھانے میں نمک مرچ زیادہ رکھا جائے تاکہ لوگوں پانی پئیں اور کھانا کم کھائیں' مرغ کے گوشت کو زیادہ تلنا تاکہ ایک بوٹی سے زیادہ نہ کھایا جائے' سالن کے ساتھ روغنی نان دینا تاکہ اس میں زیادہ سالن جذب نہ ہوسکے اور نان میں سوڈا ہونے کی وجہ سے پیاس لگے اور پانی پیا جائے' اس سے کھانا کم کھایا جائے' سنا یہ بھی گیا ہے کہ اب کھانے میں اس قسم کا کوئی کیمیکل ڈالا جاتا ہے کہ جس سے بہت پیاس لگتی ہے اور پانی پی کر پیٹ پھول جاتا ہے۔

یہ تمام اقدامات اس بات کو ظاہر کرتے ہیں کہ اب مہمان نوازی کی روایات انتہائی کمزور ہوگئی ہیں' اور لوگ دعوتوں کو محض مجبوری کے تحت کرتے ہیں' ان دعوتوں میں ایک چیز جو اور سامنے آتی ہے وہ یہ کہ کھانا کے حصول کے لئے ہر شخص کو جدوجہد کرنا پڑتی ہے اور اس میں وہ تمام ادب آداب کو بھلا دیتا ہے اور جب وہ کھانا حاصل کرنے کے بعد جلدی جلدی کھانا شروع کرتا ہے تو اس کی شخصیت کے چھپے ہوئے پہلو سامنے

آنا شروع ہوجاتے ہیں۔ بقول کاینتنی کھانا کھاتے ہوئے وہ اپنے دانت دکھاتا ہے کیونکہ ان کے ذریعے اسے کھانا کھانا ہوتا ہے' کھانے کے دوران لوگ ایک دوسرے کو اپنا منہ کھول کر دکھاتے ہیں' کیونکہ وہ منہ کھول کر ہی لقمہ منہ میں ڈالتے ہیں۔

اکثر یہ بھی ہوتا ہے کہ لوگ منہ میں زیادہ سے زیادہ کھانا بھرلیتے ہیں' اور اسے جلدی جلدی چبا کر انڈیلتے رہتے ہیں' ایسے موقعوں پر اگر ان سے بات چیت کی جائے تو کھانے کے باریک ذرات سامنے والی کی پلیٹ میں گرتے ہیں اور اس کے کھانے کو بھی گندا کرتے ہیں۔

جس وقت لوگوں کو کھانے پر بلایا جاتا ہے تو یہ اعلان جنگ کی مانند ہوتا ہے اور لوگ بھی کھانے پر اس طرح سے ٹوٹتے ہیں جیسے کہ میدان جنگ میں دشمنوں پر حملہ کیا جاتا ہے' اور کھانا بھی اسے ہی کھایا جاتا ہے کہ جیسے میدان جنگ میں دشمنوں کے کشتوں پر پشتے لگائے جاتے ہیں۔ تھوڑی ہی دیر میں میز کا وہی حال ہوتا ہے کہ جو میدان سے شکست کھائے دشمن کا فرار ہونے کے بعد ہوتا تھا۔ اور لوگ کھانے سے فارغ ہوکر فاتحین کی طرح کامیابی کے ساتھ واپس آتے ہیں' اور اپنی فتح پر خوشی و مسرت کا اظہار کرتے ہیں۔

آج کل کھانے کی دعوتوں میں ہم جس رویہ کا اظہار کرتے ہیں اس سے ہماری اجتماعی نفسیات کا اظہار ہوتا ہے' اس میں سب سے اول عنصر غیر یقینی کفیت کا ہے' ہر شخص کو بدلتے ہوئے حالات اور انتشار کی وجہ سے پتہ نہیں ہوتا ہے کہ کل کیا ہوگا' اس لئے اس کا رویہ ہوتا ہے کہ اپنی اور اپنے خاندان کی فکر کی جائے' اور اپنی زندگی کو یقینی بنانے کے لئے جن ذرائع کو بھی استعمال کیاجاسکتا ہے وہ کیا جائے' اس میں اخلاقی اور غیر اخلاقی کی قید نہیں ہوتی ہے۔

اس وجہ سے اس میں جارحانہ جذبات پیدا ہوتے ہیں کہ اگر اس کے راستے میں کوئی بھی رکاوٹ آتی ہے تو اسے فوراً ہٹا دیا جائے۔ یہاں خود غرضی کا غلبہ ہوتا ہے اور انسانی ہمدردی و محبت کے جذبات ختم ہوجاتے ہیں' اور اس کی وجہ سے معاشرے کی ترتیب و تنظیم ٹوٹ جاتی ہے' ڈسپلن کا فقدان ہوجاتا ہے' اور ہر شخص کو اپنا مفاد سب سے زیادہ عزیز ہوجاتا ہے۔

یہی صورت حال ہر فرد کو اپنی ضرورت سے زیادہ کے حصول پر مجبور کرتی ہے اور وہ دوسروں کے حقوق کو پامال کرکے اپنے مقاصد کی تکمیل کرتا ہے۔

اگر پس منظر میں دعوتوں میں ہمارے رویوں کو دیکھا جائے تو یہ ہمارے معاشرے کی پوری پوری عکاسی کرتی ہیں۔

# اختتامیہ

کھانوں کی اس تاریخ اور کھانوں کے آداب کے ارتقاء سے جو بات واضح ہوتی ہے وہ یہ کہ اس معاشرے کے طبقاتی رجحانات کا پتہ چلتا ہے' جس طرح حکمران اور اعلیٰ طبقوں کے افراد اپنے لباس اور رہائش کے ذریعہ خود کو ممتاز کرتے ہیں' اس طرح کھانوں کی اقسام' اور کھانے کے آداب کے ذریعہ وہ خود کو عوام سے علیحدہ رکھتے ہیں۔ فرق یہ ہوتا ہے کہ عوام اپنے جذبات کا اظہار پوری طرح سے کرتے ہیں' جب طبقہ اعلیٰ کے لوگ جذبات کو قابو میں رکھ کر اپنی برتری کا اظہار کرتے ہیں۔

مگر ہوتا یہ ہے کہ طبقہ اعلیٰ کے یہ آداب آہستہ آہستہ لوگوں تک بھی آجاتے ہیں' مثلاً" ہمارے ہاں ایک زمانہ تک فرش پر بیٹھ کر دسترخوان پر کھانا کھایا جاتا تھا' مگر آہستہ آہستہ میز کرسی کا رواج ہوا تو اب متوسط طبقہ تک میں میز کرسی پر بیٹھ کر کھانا کھایا جانے لگا ہے۔

ایک زمانہ میں چھری کانٹے سے کھانا انتہائی معیوب سمجھا جاتا تھا' کیونکہ یہ عیسائیوں کے کھانے کا طریقہ تھا' اس لئے جب نواب محسن الملک نے پہلی مرتبہ سر سید کو میز کرسی پر بیٹھے اور چھری کانٹے سے کھاتے دیکھا تو انہیں زبردست صدمہ ہوا اور اول تو انہیں اپنی آنکھوں پر یقین نہ آیا' مگر سر سید کے سمجھانے پر اس کے

تھوڑے بہت قائل ہوئے۔

اس زمانہ میں مسلمانوں میں عیسائیوں کے ساتھ کھانا کھانا کفر کے برابر سمجھا جاتا تھا۔ سر سید نے اس موضوع پر ایک رسالہ لکھا کہ جس میں اہل کتاب کے ساتھ کھانے کو مذہبی روز سے صحیح ثابت کیا ہے۔

لہٰذا اس تاریخ سے یہ بھی پتہ چلتا ہے کہ کس طرح سے وقت کے ساتھ روایات بدلتی رہتی ہیں ایک چیز جو کل معیوب سمجھی جاتی ہے' وہ آج کے زمانہ میں بالکل معیوب نہیں رہی' قدریں معاشرے کے مفاد کے پیمانے پر اچھی یا بری ہوتی ہیں۔

موجودہ زمانہ میں باورچی خانے کا قدیم تصور بالکل بدل گیا ہے' اب امراء اور متوسط گھرانوں کے ہاں بھی باورچی خانہ میں ہر قسم کی سہولتیں میسر آگئی ہیں' برتن دھونے کے لئے صابن اور پوڈر نے صفائی کے مسئلہ کو حل کردیا ہے' ڈچ واش مشینوں نے اس کام کو اور بھی سہل کردیا ہے شہروں میں جہاں گیس آگئی ہے اس نے کھانا پکانے کو آسان کردیا ہے اور اس سے عورتوں کو اب کافی وقت ملنے لگا ہے' اس لئے اب متوسط و غریب گھرانوں کی عورتیں بھی اپنی لڑکیوں کو کچن میں کام کرنے کی بجائے اسکولوں میں تعلیم کے لئے بھیجنے لگی ہیں۔

مغربی تہذیب کے اثرات سے جو عوامی کلچر پھیل رہا ہے اس سے بھی لوگوں کی عادتیں بدل رہی ہیں' فاسٹ فوڈ نے لوگوں کے ذائقہ کو بدل دیا ہے' ایک زمانہ تک بہت زیادہ مسالوں کااستعمال ہوتا تھا' مگر اب مرچوں کا استعمال بھی کم ہو رہا ہے' دیسی گھی کا ذائقہ اب پرانی نسل تک رہ گیا ہے' نئی نسل کو اس گھی کے ذائقہ میں کوئی خوبی نظر نہیں آتی ہے' طب کی نئی معلومات کے تحت اب گھی کا استعمال ویسے بھی کم ہو رہا ہے۔ اگرچہ اب گوشت کے بارے میں یہ بات ثابت ہوچکی ہے کہ اس کا زیادہ استعمال

صحت کے لئے نقصان دہ ہے۔ مگر ہمارے ہاں اب تک سبزی اور دالوں کو غریبوں کی غذا سمجھا جاتا ہے' اور دعوتوں میں سبزی اور دال کا رکھنا مہمانوں کی توہین کے برابر ہوتا ہے۔

کھانے کے ساتھ ساتھ ڈائٹنگ کا تصور بھی ہمارے ہاں مقبول ہو رہا ہے' کہ اس کے ذریعہ جسم کو صحت مند اور سڈول رکھا جائے' لیکن یہ باتیں صرف امراء کے طبقوں تک محدود ہیں' لیکن بہرحال لوگوں میں یہ شعور پیدا ہو رہا ہے کہ صحت کے لئے متناسب غذا ضروری ہے۔ اور یہ بات حقیقی ہے کہ جیسے جیسے ہمارا علم بڑھتا جائے گا' اسی طرح سے ہماری غذا بھی تبدیلی چلی جائے گی۔ اور کھانے کے طور طریق بھی بدلتے چلے جائیں گے۔

# کتابیات

## اردو کتب


۱۔ ابن بطوطہ : عجائب الاسفار : اردو ترجمہ' محمد حسین' قومی ادارہ برائے تحقیق و تاریخ و ثقافت اسلام آباد ۱۹۹۳ء

۲۔ ابوالفضل : آئین اکبری' اردو ترجمہ' محمد فدا علی' سنگ میل لاہور (؟)

۳۔ امیر خورد : سیر الاولیاء' اردو ترجمہ' اعجاز الحق قدوسی' اردو سائنس بورڈ لاہور ۱۹۸۱ء

۴۔ اشرف علی تھانوی : تعلیم الدین' کراچی (؟)

۵۔ صباح الدین عبدالرحمان : ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے' روھتاس لاہور (؟)

۶۔ سید صفدر حسین : لکھنؤ کی تہذیبی میراث : بارگاہ ادب لاہور ۱۹۷۵ء

۷۔ عبدالحلیم شرر : مشرقی تمدن کا آخری نمونہ : گزشتہ لکھنؤ غضنفر اکیڈمی کراچی۔

۸۔ مبارک علی : شاہی محل فکشن ہاؤس لاہور ۱۹۹۲ء

۹۔ مبارک علی : المیہ تاریخ لاہور ۱۹۹۳ء

۱۰۔ محمد نصیرالدین ہاشمی : دکنی کلچر' مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۳ء

۱۱۔ منشی فیض الدین : بزم آخر' مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۵ء

۱۲۔ میشہور دیال : عالم میں انتخاب' دلی' مطبوعات اردو اکیڈمی دہلی ۱۹۸۷ء

۱۳۔ نظام الملک طوسی : سیاست نامہ' اردو ترجمہ شاہ حسن عطاء' نفیس اکیڈمی

کراچی

۱۴۔ نظیر اکبر آبادی: کلیات نظیر، مکتبہ شعر و ادب لاہور (؟)

## انگریزی کتب

1 - F. Braudel; Civihzation and Capitalion 15 th and 16 th Centery: The Structure of Everyday life. vol I. Fontona press 1985

2 - Canetti E.; Crowds and Power, Penguin Books 1984

3 - Gowers, E.; The loaded table, Calarendon press 1993

4 - Hassan Ali Mrs: Observations of Mussalmauns of India. Oxford 1978

5 - Hebor R.; Narrative of a jour ney through the upper Provinces of India Rep. Delhi, 1993

6 - Norbert, E.; The History of Manners. Pantheon Books 1978

7 - Slater, W. J.; - Dinning in a classical Context Uni. of Michigan press 1991

8 - Tannahill. R : Food in History, Penguirn 1988,

9 - Thomas H.; An Unfinished History. Pan Books 1989

10 - Veyne, P.; A History of Privet Life, Harvard Uni. Press 1987